LG
Life's Good

ESPAÑOL

GUÍA PARA EL USO

ESTUFA DE GAS

Lea detenidamente este manual antes de utilizar y guárdelo como referencia para el futuro.

LRG3093ST
LRG3093SB
LRG3093SW

P/No.: MFL33029603

www.lg.com

INTRODUCCIÓN

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Instrucciones Importantes de Seguridad.....3
Qué Hacer si Percibe Olor a Gas.....3
Dispositivo Antivuelco.....3-4
Medidas de Seguridad.....4-8

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Piezas y Funciones.....9
Uso de Los Quemadores de Gas 10-11
Panel de Control—LRG3093S.....12
Uso del Horno 13–16
Uso del Reloj y el Temporizador.....17
Uso de las Funciones de Horneado y por Temporizador.....18–19
Ajuste de la Función de Calentamiento 20
Ajuste de la Función Subir Masas 20
Funciones Especiales de Control de su Horno.....21–22
Uso de la Función de Autolimpieza del Horno.....23–24

CUIDADOS Y LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE GAS

Cuidado y Limpieza.....25
Tapas y Cabezas de los Quemadores.....26
Rejillas.....27
Superficie de la Estufa 27
Superficies de Acero Inoxidable.....28
Conductos de Ventilación de Aire del Horno 28
Panel de Control 28
Panel Frontal y Mandos Múltiples.....28
Puerta del Horno.....29
Base del Horno 30
Plancha de la Parrilla y Parrilla 30
Bandejas del Horno y Soportes de la Gaveta.....31
Reemplazo de la Luz del Horno.....31
Gaveta de Calentamiento Desmontable 32

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de Solicitar Asistencia Técnica.....33-36

GARANTÍA

Garantía para los usuarios en U.S.A 37

¡GRACIAS!

Felicidades por su compra y bienvenido a la familia LG.

Su nuevo estufa de gas LG combina características de cocción de precisión, con un uso fácil y un diseño elegante. Siga las instrucciones de funcionamiento y cuidados de este manual y su horno le proporcionará un servicio eficaz durante muchos años.

Información de registro del producto

Modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Para evitar riesgos de incendio, choque eléctrico, lesiones físicas o daños durante el uso, lea y siga todas las instrucciones antes de usar su horno. Esta guía no cubre todas las situaciones posibles. Contacte siempre con su servicio técnico o fabricante en caso de problemas que no sepa resolver.

Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo alerta de peligros potenciales que podrían provocar lesiones personales o a terceros, e incluso la muerte. Todos los mensajes de seguridad están precedidos por un símbolo de advertencia, “ADVERTENCIA” o “PRECAUCIÓN”.

⚠ ADVERTENCIA Este símbolo alerta de peligros o prácticas no seguras que podrían ocasionar lesiones físicas graves o incluso la muerte.

⚠ PRECAUCIÓN Este símbolo alerta de peligros o prácticas no seguras que podrían ocasionar lesiones físicas o daños a la propiedad.

⚠ ADVERTENCIA: En caso de no seguir exactamente la información contenida en este manual, podría producirse un incendio o explosión, provocando daños a la propiedad, lesiones físicas o peligro de muerte.

- **NO almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste u otros electrodomésticos.**

QUÉ HACER SI PERCIBE OLOR A GAS

- **Abra las ventanas.**
- **NO intente prender ningún electrodoméstico.**
- **NO toque ningún interruptor eléctrico.**
- **NO use ningún teléfono en su edificio.**
- **Llame inmediatamente a su distribuidor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones proporcionadas por el distribuidor de gas.**
- **Si le es imposible contactar con su distribuidor de gas, llame a los bomberos.**

La instalación y mantenimiento deben realizarlas un instalador calificado, empresa de servicios o el distribuidor de gas.

DISPOSITIVO ANTIVUELCO

⚠ ADVERTENCIA

- **TODAS LAS ESTUFAS DE GAS PUEDEN VOLCAR**
- **PUDIENDO OCASIONAR LESIONES FÍSICAS**

- **INSTALE LOS DISPOSITIVOS ANTIVUELCO INCLUIDOS CON LA ESTUFA DE GAS**
- **EXAMINE LA INSTALACIÓN**

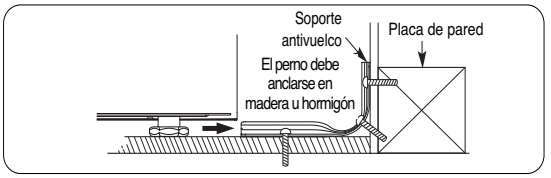
CERTIFIED ®

DESIGN CERTIFIED ®

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

DISPOSITIVO ANTIVUELCO (continuación)

- **NO se apoye ni se siente sobre la puerta. Instale el soporte antivuelco que viene incluido con la estufa de gas.**
- La estufa de gas podría volcar, ocasionando lesiones por derrames de líquidos o alimentos calientes, o producidas por el propio electrodoméstico.
- Si se retira la estufa de gas de la pared para llevar a cabo labores de limpieza, servicio o por cualquier otra razón, asegúrese de volver a colocar correctamente el soporte antivuelco al devolver el electrodoméstico a su posición original contra la pared.



- Para reducir el riesgo de vuelco del horno, el electrodoméstico debe asegurarse mediante la instalación correcta de los dispositivos antivuelco.
- Para chequear la instalación correcta del soporte antivuelco: sujete el borde superior de la parte de atrás del protector posterior del horno e intente, con cuidado, inclinarlo hacia delante. Chequee que los dispositivos antivuelco estén colocados.
- Gaveta de calentamiento o gaveta de almacenaje: retire la gaveta e inspeccione visualmente que el pie de nivelación posterior esté introducido por completo en el soporte antivuelco.
- Examine el manual de instalación para llevar a cabo un montaje correcto del soporte antivuelco.

AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

La Ley de ejecución exige que el gobernador de California publique una lista de las sustancias, conocidas por el estado, que provoquen defectos congénitos u otros daños reproductivos, y exige que los negocios adviertan a sus clientes del peligro de una exposición potencial a tales sustancias.

Los electrodomésticos de gas pueden ocasionar exposiciones menores a cuatro de estas sustancias, llamadas benceno, monóxido de carbón, formaldehído y hollín, ocasionadas principalmente por la combustión incompleta del gas natural o combustibles LP.

Los quemadores bien ajustados, algo que se refleja mediante la presencia de una llama azul en lugar de amarilla, reducirán al mínimo una combustión incompleta.

La exposición a estas sustancias puede minimizarse ventilando mediante la apertura de una ventana o la uso de un ventilador o extractor.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

Solicite que el instalador del muestre el emplazamiento de la válvula de corte de gas de la estufa y cómo usarlo si fuese necesario.

- Solicite la realización de la instalación y conexión a tierra de su estufa a un instalador calificado, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Cualquier ajuste o servicio de mantenimiento debe ser realizado únicamente por instaladores de estufas de gas o técnicos de servicio calificados.
- Enchufe su estufa de gas únicamente a una conexión de 120 voltios con toma de tierra. No elimine la toma de tierra del tomacorriente. En caso de duda relacionada con la conexión a tierra del sistema eléctrico de la vivienda, recae en usted la responsabilidad y la obligación de reemplazar una toma de pared sin conexión a tierra con una que disponga de ella, conector de tres clavijas de acuerdo con el Código eléctrico nacional. No use alargaderas con este electrodoméstico.
- Evite situaciones que generen peligro de incendio o choques eléctricos. No use adaptadores, alargaderas ni elimine la conexión a tierra del cable de alimentación. No acatar estas advertencias puede provocar lesiones graves, incendios o peligro de muerte.
- Instale la estufa de gas lejos del acceso habitual de niños y de lugares con corrientes de aire para prevenir una circulación de aire deficiente.
- **NO** intente reparar o reemplazar ninguna pieza de su estufa a menos que esté recomendado específicamente en este manual. El resto de las labores de reparación deben ser dejadas en manos de un técnico calificado.
- Asegúrese de retirar todos los materiales de empaque de la estufa de gas antes de ponerla en funcionamiento para prevenir daños por incendio o humos provocados por la ignición de dicho material.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

MEDIDAS DE SEGURIDAD (continuación)

- Asegúrese de que su estufa de gas quede instalada correctamente por un técnico de servicio o instalador calificado para el tipo de gas (natural o LP) que va a usarse. Su estufa puede adaptarse para su uso con cualquier tipo de gas. Examine las instrucciones de instalación.

⚠ ADVERTENCIA: Estos ajustes deben ser realizados por un técnico de servicio calificado cumpliendo las instrucciones del fabricante y todos los códigos y exigencias de la autoridad competente. El incumplimiento de estas instrucciones podría ocasionar lesiones graves o daños a la propiedad. La empresa cualificada que realice estas labores, asume la responsabilidad por la adaptación.

- Tras el uso prolongado de una estufa de gas, pueden producirse altas temperaturas en el piso y muchos revestimientos no podrán resistir este tipo de uso. No instale nunca una estufa de gas sobre baldosas de vinilo o linóleo que no resistan dicho uso. No instalar nunca directamente sobre la moqueta interior de la estufa.

⚠ PRECAUCIÓN: Los objetos que atraigan la atención de los niños no deben colocarse en los armarios situados sobre la estufa de gas ni sobre su encimera: los niños se subirán a la estufa para alcanzarlos, pudiendo sufrir lesiones graves.

- **NO** deje niños solos o desatendidos cuando la estufa de gas esté caliente o en funcionamiento. Podrían sufrir quemaduras graves.
- **NO** No permita que nadie se suba, se apoye o se descuelgue de la puerta del horno, de la gaveta de calentamiento o sobre la estufa. Podrían dañar la estufa de gas e incluso volcarla y sufrir lesiones graves.

⚠ ADVERTENCIA: **NUNCA** use este electrodoméstico a modo de calefacción para calentar o caldear la estancia. Hacerlo podría provocar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento en la estufa.

- **NO** vista prendas demasiado holgadas o poco ajustadas al usar el electrodoméstico. Tenga cuidado al alcanzar artículos almacenados en los armarios situados sobre la estufa de gas. El material inflamable podría incendiarse al ponerse en contacto con la llama o con superficies calientes del horno y producir quemaduras graves.
- **NO** almacene materiales inflamables en el horno, gaveta de calentamiento ni cerca de la estufa.
- **NO** almacene ni use materiales inflamables, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste u otros electrodomésticos.
- **NO** deje aceite ni otros materiales inflamables acumulados en la estufa de gas o en sus proximidades.
- **NO** use agua para sofocar incendios provocados por grasas. Nunca toque una sartén en llamas. Apague los controles. Sofoque la llama de una sartén que se encuentra sobre un quemador, cubriendo por completo la misma mediante una tapa apropiada, una bandeja para galletas o plana. Use un extintor de incendios de producto químico seco multiuso o de espuma. Las llamas de aceite que salen de la sartén pueden apagarse cubriéndolas con bicarbonato sódico o, si estuviera disponible, con un extintor de incendios de producto químico seco multiuso o de espuma.
- **NO** use el horno o el horno de calentamiento/horno inferior (si está disponible) como espacio de almacenamiento.
- Deje que las rejillas y otras superficies calientes se enfríen antes de tocarlas.
- **NO** bloquee nunca los orificios de ventilación (aberturas de aire) de la estufa de gas. Proporcionan la entrada y salida de aire necesaria para que la estufa de gas funcione con una combustión adecuada. Las aberturas de aire están situadas en la parte posterior de la estufa, en la parte superior y en la base de la puerta del horno y en la base de la estufa de gas, bajo la gaveta de calentamiento, o panel inferior.
- Los grandes arañazos o impactos en las puertas de cristal pueden provocar la rotura o destrucción del cristal.
- Subirse, apoyarse o sentarse sobre las puertas o cajones de esta estufa de gas puede provocar lesiones graves y daños a la misma. No permita que los niños se suban o jueguen en las proximidades de la estufa de gas. El peso de un niño sobre una puerta podría provocar que la estufa se volcase, ocasionando quemaduras graves u otras lesiones.
- La prueba de fugas del electrodoméstico deberá realizarse según las instrucciones del fabricante.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

COCINANDO EN LA SUPERFICIE

⚠ ADVERTENCIA:

- Si la llama del quemador superior se apaga, el gas seguirá saliendo a través del quemador hasta que el mando se gire hasta ajustarlo en la posición “OFF”. No deje los quemadores desatendidos mientras se encuentren ajustados en la posición “ON”.
- Use el tamaño correcto de recipiente. Evite usar los recipientes que no son estables o se vuelcan fácilmente. Seleccione los recipientes con fondo plano bastante grandes para contener el alimento y evitar las salpicaduras y derrames, y lo bastante grandes para cubrir las parrillas de los quemadores. Esto ahorrará el tiempo de limpieza e impedirá la acumulación peligrosa de alimentos; las salpicaduras o los derrames dejados sobre la estufa pueden arder. Use recipientes con mangos que se pueden agarrar fácilmente y que se mantengan fríos.

- **NUNCA** deje desatendidos los quemadores en las posiciones de llamas altas. Las salpicaduras pueden causar humo y derrames de grasa que pueden encenderse.
- Siempre use la posición **LITE** (encender) al encender los quemadores de superficie y asegurarse de que hayan encendido los quemadores.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador de superficie para que no extienda sobre la extremidad de la cacerola. Las llamas excesivas son peligrosas.
- Use sólo agarraderas secas—las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden resultar en quemaduras por el vapor. No deje que las agarraderas se acerquena las llamas al levantar una cacerola. No use una toalla u otro trapo abultado en vez de usar una agarradera
- Al usar recipientes de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para la cocción sobre la estufa.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, el incendio de materiales inflamables y derrames, coloque los mangos hacia la parte de atrás de la estufa sin extenderlos sobre los quemadores.
- **NO** deje artículos sobre la superficie de la estufa. El aire caliente del respiradero puede hacer que los objetos inflamables ardan y aumente la presión de los recipientes cerrados, lo que puede originar que estallen.
- Vigile con atención los alimentos que se fríen en llama alta.
- Siempre caliente la grasa lentamente y obsérvela cuando se calienta.
- Si al freír combina aceites y grasas, mézclelos bien antes de calentarlos.
- Use un termómetro para freír con aceite cuando sea posible para evitar sobre calentar la grasa y que eche humo.
- Use la cantidad mínima de grasa para freír de una manera más eficaz. Llenar el recipiente de grasa puede causar salpicaduras al añadir alimentos.
- **NO** queme alimentos sobre la estufa.
- **NO** use ollas metálicas (tipo “wok”) en los modelos con quemadores sellados si la olla metálica tiene anillo metálico que se colca sobre la parrilla del quemador para soportar la olla metálica. Este anillo actúa como trampa de calor, lo cual puede dañar la parrilla del quemador y la cabeza del quemador. También, puede causar que el quemador funcione de manera inadecuada. Esto puede causar que el nivel de monóxido de carbono sea superior a los estándar actuales permitidos, resultando en un peligro para la salud.
- Los alimentos para freír deben estar tan secos como sea posible. La escarcha sobre los alimentos congelados o la humedad sobre los alimentos frescos pueden provocar que la grasa caliente burbujee y se salga por los lados del recipiente
- **NUNCA** trate de mover una sartén de grasa caliente, especialmente un freidor con bastante aceite. Espere hasta que se enfríe el aceite.
- **NO** deje artículos de plástico sobre la superficie—se pueden derretir si se dejan muy cerca del respiradero.
- Aleje todos los artículos de material plástico de los quemadores de superficie.
- Para evitar la posibilidad de una quemadura, siempre asegúrese de que los controles para todos los quemadores estén apagados y que todas las parrillas de los quemadores estén frías antes de tratar de quitarlas.
- Si huele a gas, y se ha asegurado ya de que los pilotos están encendidos, apague el gas de la estufa y llame a un técnico calificado. Nunca use una llama viva para encontrar una fuga.
- Siempre apague los quemadores de superficie antes de quitar una cacerola.
- **NO** levante la superficie de cocción. Levantar la superficie de cocción puede provocar daños y un funcionamiento inadecuado de la estufa.
- Si la estufa está localizada cerca de la ventana, no cuelgue las cortinas largas que podrían ser llevadas por el viento sobre los quemadores de superficie y crear un peligro de incendio.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

COCINE MUY BIEN TODAS LAS CARNES

Cocine muy bien todas las carnes, incluyendo las carnes de aves; las carnes de res, por ejemplo, deben cocinarse a una temperatura INTERNA de por lo menos 160°F (71°C) y las carnes de aves deben cocinarse a una temperatura interna de por lo menos 180°F (82°C).

Por lo general, cocinar a estas temperaturas protege contra las enfermedades que se transmiten a través de los alimentos.

HORNO DE AUTO LIMPIEZA

- Asegúrese de limpiar las salpicaduras excesivas antes de iniciar el ciclo de auto limpieza.
- **NO** use limpiadores para hornos. Ningún limpiador comercial para hornos ni ningún revestimiento protectivo de los bordes del horno de cualquier tipo se debería usar dentro o alrededor de cualquier parte del horno. El residuo de los limpiadores para hornos dañará el interior del horno cuando se use el ciclo de auto limpieza.
- Es necesario retirar las bandejas y los accesorios del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Retire asimismo cualquier utensilio colocado en el cajón inferior antes de iniciar un ciclo de autolimpieza.
- Limpie sólo las partes enumeradas en este Guía de uso.
- **NO** limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un sello hermético. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- Si el ciclo de auto limpieza tuviera un fallo, apague el horno y desconecte la corriente eléctrica. Haga que un técnico calificado lo revise.

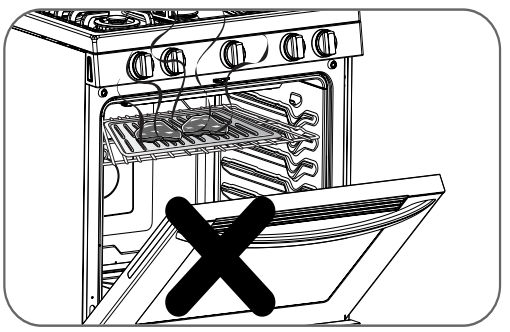
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

HORNO

Permanezca apartado de la estufa al abrir la puerta de un horno caliente.
El aire caliente y el vapor de salida pueden provocar quemaduras en manos, cara y ojos.

⚠ ADVERTENCIA: NO cubra NUNCA ninguna ranura, orificio o paso de la base del horno ni cubra por completo una bandeja con materiales como papel de aluminio. may also trap heat, causing a fire hazard. Hacerlo bloquearía la circulación directa de aire al horno y podría ocasionar envenenamiento por monóxido de carbono. Los recubrimientos con papel de aluminio también podrían calentarse, provocando peligro de incendio.

- **NO** caliente envases de alimentos destapados. Se podría acumular la presión y romper el envase, provocando lesiones.
- **NO** use papel de aluminio en ningún lugar del horno excepto en las partes descritas en este manual. Un mal uso podría provocar peligro de incendio o daños en la estufa de gas.
- **NO** use el horno como zona de almacenaje. Los objetos almacenados en el horno pueden incendiarse.
- Mantenga el horno libre de acumulaciones de grasa.
- Coloque las bandejas en la posición que desee mientras el horno permanece frío.
- Para evitar quemaduras al retirar alimentos, extraiga las rejillas hasta el tope y, a continuación, retire los alimentos. También supone una medida de prevención para evitar quemaduras producidas al tocar superficies calientes o la puerta o paredes del horno. La posición más baja no está diseñada para deslizarse.
- Al colocar o extraer parrillas, use siempre guantes para horno.
- Al usar bolsas de estufa o de asado en el horno, siga las directrices del fabricante.
- Use sólo los utensilios de cristal recomendados para su uso en hornos de gas.
- Retire siempre la parrilla de la estufa tan pronto como termine de usarla. La grasa acumulada en la parrilla puede comenzar a arder si se usa el horno sin eliminar la grasa de la misma.
- Al usar la parrilla, si la carne está demasiado cerca de la llama, la grasa podría comenzar a arder. Elimine el exceso de grasa para prevenir llamas excesivas.
- Asegúrese de que la parrilla esté situada correctamente en su lugar para reducir la posibilidad de fuego graso.
- Si se produjera un fuego graso en la parrilla, pulse el botón **CLEAR OFF** y mantenga cerrada la puerta del horno para contener el fuego hasta que se extinga.
- Por seguridad y un rendimiento de cocción adecuado, hornee y ase a la parrilla siempre con la puerta del horno cerrada.



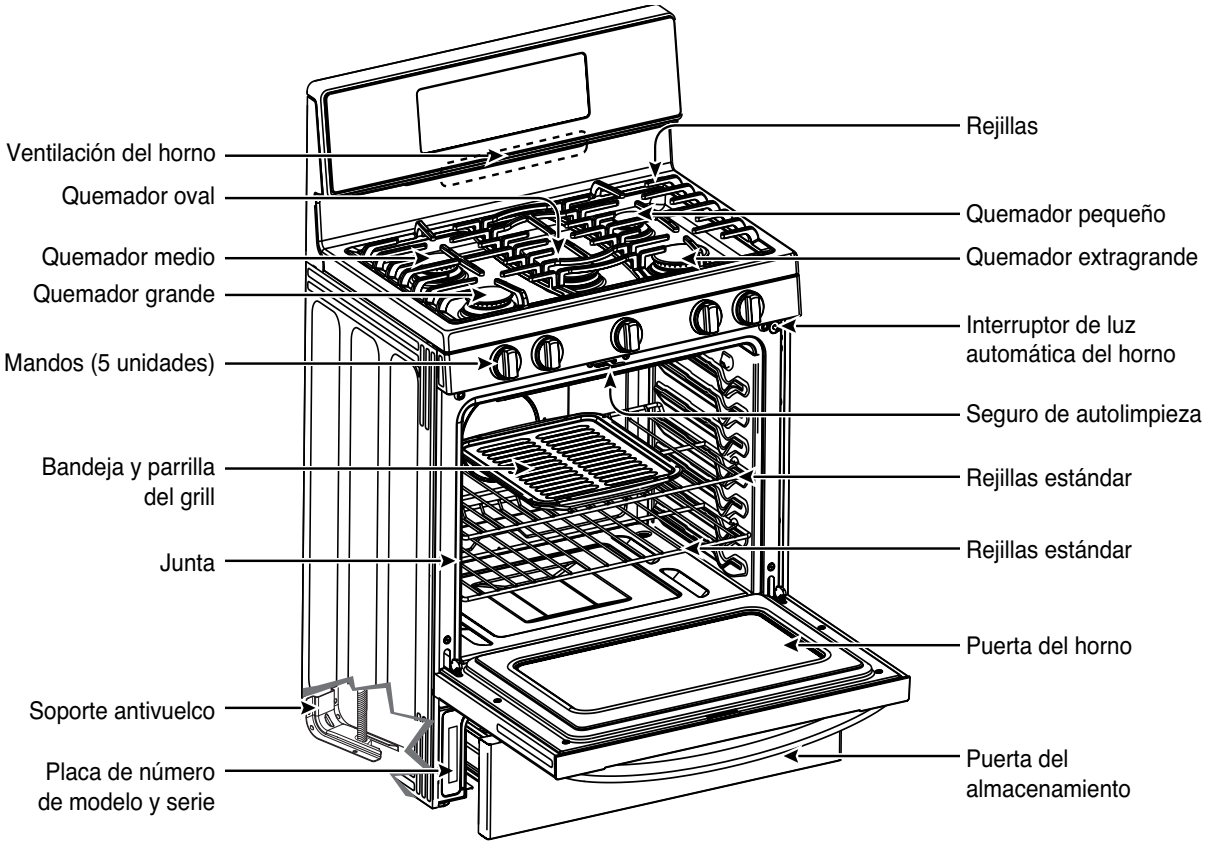
NOTA: abrir la puerta durante el proceso de cocción o de asado puede provocar daños en los controles o en las válvulas.

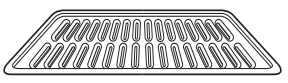
NO DEJE LA PUERTA DEL HORNO ABIERTA DURANTE LA COCCIÓN O EL PROCESO DE ENFRIADO.

LEA Y CUMPLA ATENTAMENTE ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.

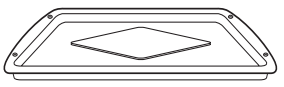
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS Y FUNCIONES

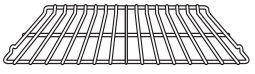




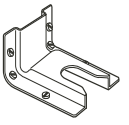
Parrilla



Bandeja del grill

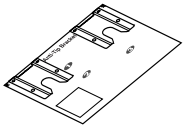


Rejillas estándar
(2 unidades)

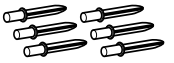


Antivuelco

Tornillos
(6 unidades)



Plantilla



Fijaciones
(6 unidades)

USO DE LOS QUEMADORES DE GAS

Las funciones y aspecto reflejados en este manual podrían variar de los de su modelo concreto.

- Asegúrese de que todas las rejillas de la estufa de gas estén correctamente colocadas antes de usar un quemador.
- Asegúrese de que los quemadores y las rejillas se enfríen antes tocarlos o colocar sobre ellos un guante de estufa, paños de limpieza u otros materiales.
- Asegúrese de que todos los quemadores estén colocados en su sitio.
- **NO** prenda el quemador durante largos períodos de tiempo sin colocar una olla o sartén sobre la rejilla. El acabado de la rejilla podría descascarillarse sin ninguna olla o sartén que absorba el calor.

CÓMO PRENDER UN QUEMADOR DE GAS

- Asegúrese de que todos los quemadores estén situados en sus respectivas posiciones.
- Pulse el mando de control y gírelo hasta la posición **LITE.**
- Oirá un **"clicking"** suave: es el sonido de la chispa eléctrica prendiendo el quemador.

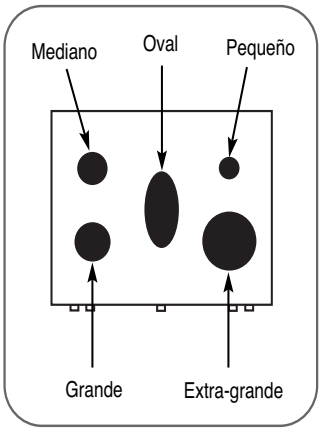
Pulse el mando de control y gírelo hasta la posición **LITE**

- Gire el mando para ajustar el tamaño de la llama. Si el mando permanece en la posición **LITE**, seguirá sonando el **"clic".**
- Al girar el mando de uno de los quemadores hasta la posición **LITE**, se activarán las chispas de todos los quemadores. No intente desmontar ni limpiar los alrededores de ningún quemador mientras otro permanezca prendido. Podría sufrir una choque eléctrico que le hiciera golpear y tirar ollas o sartenes calientes.

EN CASO DE FALLA ELÉCTRICA

En caso de que se produzca una falla eléctrica, puede prender los quemadores de gas de su estufa con un fósforo. Sitúe un fósforo prendido sobre el quemador y, a continuación, pulse y gire el mando de control hasta la posición **LITE.** Ponga especial atención al prender los quemadores de esta forma. Al producirse una falla eléctrica, los quemadores que están siendo usados continuarán funcionando con normalidad.

QUEMADORES DE GAS SELLADOS



Su estufa dispone de cinco quemadores de gas sellados.
Ofrecen la comodidad, posibilidades de limpieza y flexibilidad para usarlos en una amplia gama de aplicaciones de estufa.
Los quemadores más pequeños están situados a la parte posterior derecha y en el centro.
Este quemador puede ajustarse hasta una posición de cocción baja.

Ofrecen una cocción precisa para alimentos delicados como salsas o alimentos que requieran cocinarse a fuego lento durante largos períodos de tiempo.
Los quemadores medianos (posterior izquierdo) y grandes (frontal izquierdo) son los que se usan para cocinar la mayoría de las recetas.
Estos quemadores para uso habitual pueden bajarse desde la posición **HI** a la posición **LO** para adaptarse a una amplia gama de necesidades de cocción.
El quemador extra-grande (frontal derecho) es el quemador que dispone de la máxima potencia.
Al igual que los otros cuatro quemadores, este puede bajarse desde la posición **HI** hasta la posición **LO** para adaptarse a una amplia gama de recetas.
Este quemador también está diseñado para hervir rápidamente grandes cantidades de líquido.
Así también puede ser utilizado para ollas o sartenes de 10 o más pulgadas de diámetro.
El quemador oval (central) se debe utilizar con una plancha o con ollas ovales.

NOTA: El quemador delantero derecho, por su diseño, está elevado con respecto a la encimera. Es normal.

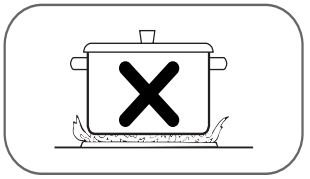
USO DE LOS QUEMADORES DE GAS

CÓMO SELECCIONAR EL TAMAÑO DE LA LLAMA

Para usar con seguridad los utensilos de cocción, nunca deje que la llama se extienda por fuera de los bordes de los mismos.

Observe la llama, no el botón de control, al reducir el calor. Calentar rápido, el tamaño de la llama de un quemador de gas deberá equipararse con el utensilio que esté usando.

Utilizar llamas de mayor tamaño que el fondo de los recipientes no los calentará más rápido y puede ser peligroso.



UTENSILIOS DE COCCIÓN PARA LA SUPERFICIE

Aluminio: Se recomienda el uso de utensilios de peso mediano, ya que éstos distribuyen el calor rápidamente y de manera uniforme. La mayoría de los alimentos se dorarán de manera uniforme en una sartén de aluminio. Use una cazuela con tapa ajustada cuando cocine con una pequeña cantidad de agua.

Hierro fundido: La mayoría de las sartenes producirán resultados satisfactorios si éstas se calientan con lentitud.

Acero inoxidable: Este metal por sí mismo no es un buen conductor del calor y generalmente se combina con cobre, aluminio u otros metales para mejorar la distribución del calor. Por lo general, las sartenes hechas de metal combinado funcionan satisfactoriamente si se usan sobre una llama de tamaño mediano como lo recomienda el fabricante.

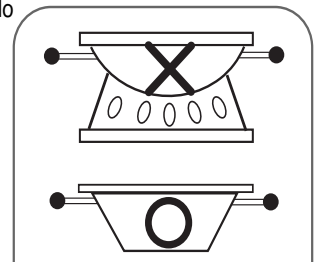
Utensilios de esmalte: El esmalte de algunos utensilios pudiera derretirse bajo ciertas condiciones. Siga las recomendaciones del fabricante de estos utensilios en cuanto a los métodos de cocción.

Vidrio: Hay dos tipos de utensilios de cocción de vidrio, aquéllos que se usan solamente en el horno y aquéllos para cocinar sobre la superficie de cocción (cazuelas, cafeteras y teteras). Los conductores de vidrio se calientan con mucha lentitud.

Cerámica de vidrio resistente al calor: Puede usarse para cocinar en la superficie o en el horno. Conduce el calor muy lentamente y enfría también muy lentamente. Consulte las instrucciones del fabricante para asegurarse de que se puede usar en las estufas de gas.

NO UTILICE

NO utilice un wok de fondo plano en un aro de soporte. El colocar el aro sobre la parrilla del quemador pudiera causar que el quemador funcionara inapropiadamente y esto causaría niveles de monóxido de carbono más altos que los permitidos por las normas actuales.



Usar un wok de fondo plano

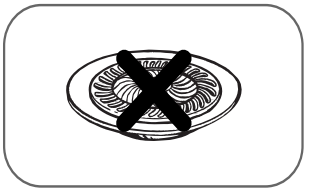
Esto podría ser peligroso para su salud.

Sólo se debe usar un wok de fondo plano.

Recomendamos que use un wok de fondo plano de 14 pulgadas o menor. Cerciórese de que el fondo del wok se fije en la rejilla. Estas se pueden comprar en su tienda minorista local.

ASADORES A LA PARRILLA

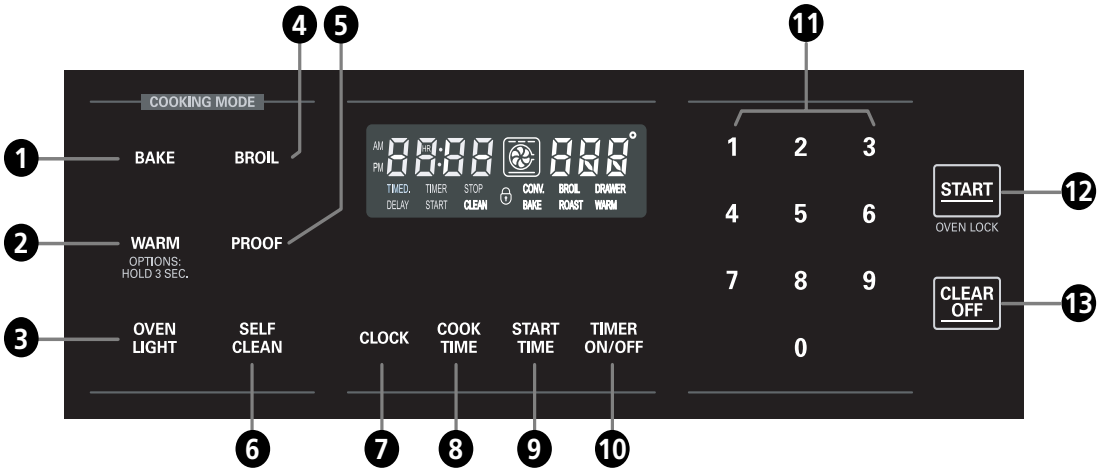
NO use los asadores a la parrilla sobre los quemadores sellados de su estufa de gas. Si lo hiciera, esto causaría una combustión incompleta del gas, exponiéndolo a usted a niveles de monóxido de carbono más altos que los permitidos por las normas.



Esto podría ser peligroso para su salud.

PANEL DE CONTROL—LRG3093S

Las funciones y aspecto reflejados en este manual podrían variar de los de su modelo concreto.



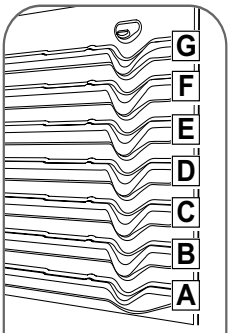
FUNCIONES DE CONTROL, RELOJ Y TEMPORIZADOR DEL HORNO

1. **BOTÓN DE HORNEADO** – Pulse el botón para activar la función de horneado normal.
2. **BOTÓN DE CALENTAMIENTO / OPCIONES**
   – Toque este mando para mantener los alimentos calientes dentro del horno.
   – Mantenga pulsado el botón durante 3 segundos para cambiar los ajustes especiales.
   NOTA: Los ajustes especiales sólo pueden usarse si no se usan otras funciones (horneado, asado, temporizador, etc.) del panel de control.
3. **BOTÓN DE LA LUZ DEL HORNO** – Pulse el botón para prender o apagar la luz del horno.
4. **BOTÓN DE PARRILLA** – Pulse el botón para escoger la función de asado a la parrilla.
5. **BOTÓN PARA SUBIR MASAS** – Pulse el botón para subir masas de pan.
6. **BOTÓN DE AUTOLIMPIEZA** – Pulse el botón para escoger la función de autolimpieza.
7. **BOTÓN DEL RELOJ** – Pulse el botón para ajustar la hora.
8. **BOTÓN DE TIEMPO DE COCCIÓN** – Pulse este botón y use los botones numéricos para ajustar la cantidad de tiempo que desee emplear en la cocción de sus alimentos. El horno se apagará una vez transcurrido el tiempo de cocción.
9. **BOTÓN DE TIEMPO DE INICIO** – Pulse este botón y después los botones numéricos para ajustar el tiempo de retardo para el inicio. El horno se pondrá en funcionamiento en el momento que establezca.
10. **BOTÓN DE ACT./DESAC. DEL TEMPORIZADOR** – Pulse el botón para activar o desactivar la función temporizador.
11. **BOTONES NUMÉRICOS** – Úselos para ajustar cualquier función que requiera introducción numérica como el reloj, el temporizador o la temperatura.
12. **BOTÓN DE INICIO / BLOQUEO DEL HORNO**
    – Pulse el botón para poner en funcionamiento todas las funciones del horno.
    – Mantenga pulsado el botón durante 3 segundos para activar/desactivar la función de bloqueo del horno.
13. **BOTÓN CLEAR OFF** – Pulse este botón para cancelar TODAS las funciones del horno excepto los ajustes del reloj, el temporizador y la gaveta de calentamiento.

USO DEL HORNO

ANTES DE COMENZAR

EL horno cuenta con 7 posiciones de rejillas que permiten realizar diversos tipos de cocción.
Para instalar una rejilla, inserte el extremo curvado de la rejilla en la posición deseada y presione para deslizarla hasta el fondo.
Para quitar una rejilla, tire de ella hasta que se detenga; luego, inclínela hacia arriba y extráigala.



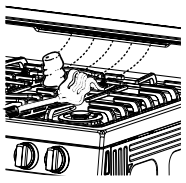
El horno dispone de 7 posiciones para las bandejas.

⚠ PRECAUCIÓN: Use siempre agarradores de estufa o guantes para horno al retirar alimentos o ajustar las rejillas del horno. Si es posible, espere hasta que el horno se enfríe por completo. Las rejillas del horno podrían estar CALIENTES y provocar quemaduras.

VENTILACIÓN DEL HORNO

La ventilación del horno se realiza a través de los conductos situados en la parte central, encima de la rejilla del quemador. Para permitir un flujo de aire adecuado, no bloquee la ventilación del horno cuando cocine. No toque las aberturas de ventilación o las superficies circundantes cuando el horno esté en funcionamiento.

- NO deje objetos de plástico o inflamables sobre la estufa; podrían derretirse si se dejan demasiado próximos al conducto de ventilación.
- NO deje envases cerrados sobre la estufa. La presión de los envases cerrados podría aumentar, haciéndolos estallar.
- Los objetos metálicos se calentarán mucho si de dejan sobre la estufa, pudiendo provocar quemaduras.
- Las asas de las ollas y sartenes que se encuentren sobre la estufa podrían calentarse si se dejan demasiado próximos al conducto de ventilación.


Los objetos de plástico sobre la estufa podrían derretirse si se dejan demasiado próximos a los conductos de ventilación.

CORTE DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO

⚠ PRECAUCIÓN:

NO intente usar el prendido eléctrico del horno durante un corte de suministro eléctrico.

El horno o el grill no se podrán usar cuando haya una interrupción en el suministro eléctrico.

Si el horno está en uso cuando se produzca un corte del suministro eléctrico, el quemador del horno se apagará y no podrá volver a prenderse hasta que se reanude el suministro. Una vez restablecida la electricidad, tendrá que poner de nuevo en marcha la función del horno o el grill.

LUZ DEL HORNO

OVEN LIGHT

La luz del horno se prende automáticamente al abrir la puerta. La luz del horno también puede PRENDERSE o APAGARSE manualmente pulsando el botón **OVEN LIGHT.**

NOTA :

- La luz del horno no se puede encender durante el ciclo de autolimpieza.
  Después de completar el ciclo de autolimpieza, la luz del horno no se podrá encender hasta que el horno se haya enfriado por debajo de 500 ˚F (260 ˚C).

HUMEDAD DEL HORNO

Mientras el horno se calienta, el cambio de temperatura del aire en el interior del horno podría generar la formación de gotas de agua sobre el cristal de la puerta.
Estas gotas son inofensivas y se evaporarán a medida que el horno siga calentándose.

PAPEL DE ALUMINIO

NO cubra nunca la base del horno con papel de aluminio

El papel de aluminio también puede usarse para retener derrames. Para ello, coloque un pequeño trozo de papel de aluminio en una bandeja inferior varias pulgadas bajo la comida.
NO cubra nunca por completo la bandeja con papel de aluminio. Hacerlo obstruirá la circulación de aire caliente, obteniendo resultados de horneado deficientes.

USO DEL HORNO

Para evitar posibles quemaduras, introduzca las bandejas en la posición que desee antes de prender el horno.

CÓMO AJUSTAR EL HORNO PARA HORNEAR O ASAR

Su horno no está diseñado para cocinar con la puerta abierta.

BAKE ❶ Pulse el botón **BAKE**.

1 2 3 ❷ Pulse los botones **numéricos** para ajustar la temperatura que desee.

START ❸ Pulse el botón **START**.

Se mostrará en pantalla la palabra **BAKE** y **100** ˚. Mientras el horno se calienta, la pantalla irá mostrando el cambio de temperatura. Después de que el horno alcance la temperatura deseada, se escuchará un bip prolongado 5 veces y después el indicador luminoso empezará a parpadear.

Para cambiar la temperatura del horno durante el ciclo de HORNEADO, pulse el botón **BAKE** y use los botones numéricos para introducir la nueva temperatura.

❹ Chequee si los alimentos están bien cocinados al cumplirse el tiempo mínimo indicado en la receta. Cocine durante más tiempo si fuese necesario.

CLEAR OFF ❺ Pulse el botón **CLEAR OFF** al completarse la cocción.

SUGERENCIAS DE HORNEADO

EL TIPO DE MARGARINA AFECTARÁ AL RENDIMIENTO DEL HORNEADO

La mayoría de las recetas para hornear han sido elaboradas usando productos con alto contenido en grasa como mantequilla o margarina (80% de grasa). Si reduce la grasa, podría no obtener los mismos resultados para la receta que usando un producto con mayor contenido en grasa. La receta podría no salir bien si las tortas, pasteles, repostería, galletas o dulces se elaboran con margarinas de bajo contenido en grasa. A menor contenido en grasa de una margarina o mantequilla, más evidentes se hacen estas diferencias.

Los estándares federales exigen que los productos con la etiqueta "margarina" contengan al menos un 80% de su peso en grasa. Las margarinas y mantequillas bajas en grasa, por otro lado, contienen menos grasa y más agua.

El contenido con altos niveles de humedad de estas margarinas y mantequillas afecta a la textura y al sabor de los productos horneados. Para obtener los mejores resultados usando sus antiguas recetas favoritas, use margarina o mantequilla que contenga al menos un 70% de aceite vegetal.

PRECALENTAMIENTO Y COLOCACIÓN DE OLLAS Y SARTENES

Precaliente el horno si la receta lo requiere. Para precalentar, ajuste el horno a la temperatura correcta. El precalentamiento es necesario al usar el horneado por convección y para obtener unos buenos resultados al hornear tortas, galletas, repostería y pan.

Los resultados de horneado serán mejores si los moldes para hornear se centran en el horno. Si va a hornear con más de una bandeja, colóquelas de modo que tengan un espacio alrededor de por lo menos 1" a 1 -1/2".

Si va a cocinar con varias bandejas, coloque las bandejas del horno en las posiciones C y E (para 2 bandejas). Coloque los recipientes de cocción como puede verse en las Fig. 1, 2.

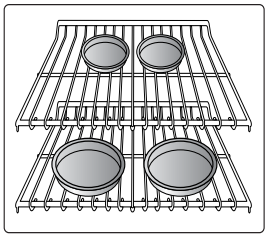


Fig. 1

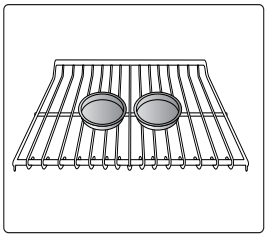


Fig. 2

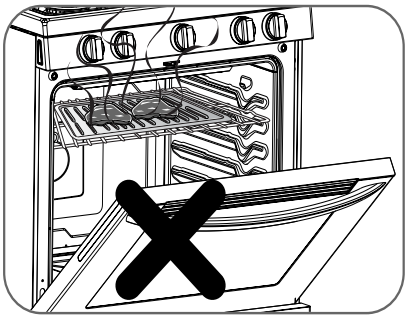
Tipo de alimento	Posición de la bandeja
Tortas congeladas (en bandeja)	B o C
Bizcocho, bundt o pasteles	C
Bollería, bizcochos, brownies, galletas, magdalenas, tortas por capas, pasteles	D
Estofados	D
Asado	A

USO DEL HORNO

CÓMO AJUSTAR EL HORNO PARA ASAR A LA PARRILLA

Su horno está diseñado para asar a la parrilla con la PUERTA CERRADA.

1. Colocar los alimentos sobre la parrilla de la bandeja del grill.
2. Cumpla con las posiciones recomendadas para las bandejas que se indican en la **guía de asado a la parrilla.**
3. La puerta del horno debe permanecer cerrada para comenzar a asar.
   La puerta del horno debe permanecer cerrada durante el proceso de asado.



NOTA: Si la puerta permanece abierta durante más de 15 segundos cuando se está usando el grill, el quemador se apagará. El quemador del grill volverá a encenderse automáticamente cuando se cierre la puerta.

4. Toque el mando "**BROIL**" una vez para ajustar la posición "**Hi**" (Alta) y dos veces para la posición "**Lo**".

5. Pulse el botón **START**.

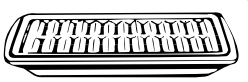
6. Una vez finalizado el asado, pulse el botón **CLEAR OFF**.

⚠PRECAUCIÓN:

- **NO** use la plancha de la parrilla sin su complemento.
- **NO** cubra de la bandeja del grill o parrilla con papel de aluminio. La grasa visible podría llegar a quemarse.
- Para prevenir el contacto de los alimentos con el quemador para asar y evitar que la grasa salpique, no use la rejilla de asado al asar a la parrilla.

Sirva la comida inmediatamente y deje la plancha fuera del horno para enfriarse durante la comida y así facilitar su limpieza.

Use el ajuste **LO Broil** de potencia baja para cocinar por completo alimentos como aves o cortes gruesos de carne sin dorarlos en exceso.



Use siempre la plancha de la parrilla y la rejilla incluidas con su horno. Estos están diseñados para minimizar el humo y las salpicaduras, atrapando los jugos en la parte inferior cubierta de la plancha.

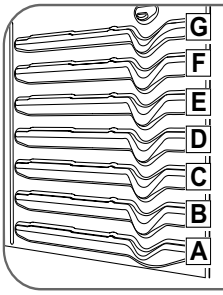
NOTA :

- Se puede producir un poco de humo durante el asado a la parrilla.
  Esto se considera normal.

USO DEL HORNO

GUÍA DE ASADO A LA PARRILLA

El tamaño, peso, grosor, temperatura de inicio y sus preferencias de cocción afectarán a los tiempos del asado a la parrilla.
La información recogida en esta guía tiene como base carnes a temperaturas refrigeradas.



El horno dispone de 7 posiciones para las bandejas.

Alimento	Cantidad y/o grosor	Bandeja Posición	Tiempo para la primera cara (min.)	Tiempo para la segunda cara (min.)	Comentarios
Carne picada Bien hecha	1 libra (4 porciones) de 1/2 a 3/4" de grosor	F	7~8	5-6	Espaciar uniformemente. Pueden asarse hasta 8 porciones a la parrilla al mismo tiempo.
Filetes de ternera Poco hecha En su punto Bien hecha Poco hecha En su punto Bien hecha	 1" de grosor de 1 a 1 1/2 libra. 1 1/2" de grosor de 2 a 2 1/2 libras.	 F F F D D D	 7 12 13 10 12-15 25	 5 5-6 8-9 6-7 10-12 16–18	Los filetes de menos de 1" de grosor, se cocinan por dentro antes de dorarse. Se recomienda freír. Retire la grasa.
Bacon	1/2 libra (8 lonchas delgadas aprox.)	D	8	3	Colocar un una única capa.
Chuletas de cerdo Muy hechas	 2 (1/2" de espesor) 2 (1" de espesor) 1 libra aprox.	 D D	 10 13	 8 8~9	Retire la grasa.
Chuletas de cordero En su punto Muy hechas En su punto Muy hechas	 2 (1" de grosor) aprox. de 10 a 12 onzas 2 (1 1/2" de grosor) aprox. 1 libra	 E E E E	 6 10 10 17	 4–7 10 4-6 12-14	Retire la grasa.
Pollo	1 entero de 2 a 2 1/2 libras, corte longitudinal 4 pechugas con hueso	B B	35-40 25-30	25 10-15	Unte cada cara con mantequilla derretida. Dorar primero con la cara con piel hacia abajo.
Colas de langosta	2–4 de 6 a 8 onzas cada una	C	13–16	No dar la vuelta.	Corte la parte de atrás de la cáscara. Abrir extendida. Unte con mantequilla derretida antes de dorar y a la mitad del tiempo de asado a la parrilla.
Filetes de pescado	de 1/4 a 1/2" de espesor	E	7~8	6	Manipule y voltee con mucho cuidado. Unte con mantequilla de limón antes y durante la cocción, si lo desea. Precaliente la parrilla para dorar más los alimentos.
Lonchas de jamón (precocido)	1" de grosor 1/2" de grosor	C D	10 7	5 4	Aumente el tiempo entre 5 y 10 por cada cara para grosores de 1 1/2" o para jamón curado.

† El Departamento de Agricultura de los EE.UU. aconseja: "La ternera poco hecha es muy popular, pero cocinar la carne sólo a 140˚F(60˚C) puede permitir que ciertos organismos responsables de intoxicaciones alimenticias sobrevivan.(Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. junio de 1985.)

** Examine la ilustración para obtener la descripción de las posiciones de la bandeja.*

USO DEL RELOJ Y EL TEMPORIZADOR

CÓMO AJUSTAR EL RELOJ

El reloj debe estar en hora para que las funciones de tiempo del horno funcionen correctamente. La hora no puede cambiarse durante un ciclo de horneado por temporizador o de autolimpieza.

CLOCK

❶ Pulse una vez el botón **CLOCK** para ajustar.

1 2 3

❷ Use los botones **numéricos** para introducir la hora. Pulse los botones numéricos según el orden de lectura de la hora. Por ejemplo, para ajustar la hora a las 12:12, pulse los botones numéricos **1, 2, 1** y **2** en este orden.
Si no pulsa los botones numéricos en un período de tiempo de 30 segundos tras pulsar el botón **CLOCK**, la pantalla vuelve a su ajuste original. Si esto ocurre, pulse el botón **CLOCK** y vuelva a introducir la hora.

START

❸ Pulse el botón **START**.

Para chequear la hora cuando la pantalla está mostrando otra información, simplemente pulse el botón **CLOCK.**

CÓMO CAMBIAR EL MODO HORARIO DEL RELOJ (12 Ó 24 H)

Su pantalla de control está ajustada en el formato horario de 12 horas. Se prefiere disponer del formato horario de 24 horas, sigua los pasos expuestos a continuación.

CLOCK

❶ Pulse el botón **CLOCK** durante 3 segundos.

1

❷ Pulse el **número 1** una vez por 12 horas y dos veces por 24 horas.

START

❸ Pulse el botón **START** para confirmar los cambios.

CÓMO AJUSTAR EL TEMPORIZADOR

El temporizador no controla las funciones del horno. El ajuste máximo para el temporizador es de 11 horas y 59 minutos.

TIMER ON/OFF

❶ Toque el mando **TIMER ON/OFF** una vez para ajustar los minutos y los segundos, toque el mando dos veces para las horas y los minutos.

1 2 3

❷ Toque el mando **numérico** para seleccionar la hora deseada.
La función de minutos y segundos permite ajustar un máximo de 59 minutos.
Para ajustar tiempos superiores a 59 minutos, use la función de horas y minutos (toque el mando dos veces).

NOTA: Si cometiese un error, pulse el botón **TIMER ON/OFF** y comience de nuevo.

TIMER ON/OFF

❸ Toque el mando **TIMER ON/OFF** para iniciar la cuenta atrás.

La función de minutos y segundos permite ajustar un máximo de 59 minutos.

Para ajustar tiempos superiores a 59 minutos, use la función de horas y minutos (toque el mando dos veces).

NOTA: Si no pulsa **TIMER ON/OFF**, la pantalla volverá a mostrar la hora.

TIMER ON/OFF

❹ Cuando el temporizador llegue a :**00**, la pantalla mostrará el mensaje "**End**". El reloj emitirá 3 bips cada 15 segundos hasta que se pulse el botón de des/conexión del temporizador: "**TIMER ON/OFF**".

NOTA: Si el tiempo restante no se indica en pantalla, consúltelo pulsando el botón **TIMER ON/OFF**.

CÓMO CANCELAR EL TEMPORIZADOR

Pulse el botón **TIMER ON/OFF.**

CORTE DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO

Si la hora parpadea en pantalla, se ha producido un corte de suministro eléctrico. Deberá reiniciar la hora del reloj.

Pulse una vez el botón **CLOCK** para reiniciar. Introduzca la hora correcta pulsando los botones numéricos adecuados. Pulse el botón **START**.

USO DE LAS FUNCIONES DE HORNEADO Y POR TEMPORIZADOR

NOTA: Es posible que los alimentos perecederos (como la leche, huevos, pescado, rellenos, aves y cerdo) no puedan permanecer sin refrigerar más de 1 hora antes o después de la cocción. La temperatura ambiente propicia la aparición de bacterias dañinas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada, ya que el calor generado por el foco puede acelerar la aparición de bacterias.

CÓMO AJUSTAR UN INICIO INMEDIATO Y UNA PARADA AUTOMÁTICA

El horno se prenderá inmediatamente y cocinará durante el período de tiempo escogido. El final del período de cocción, el horno se apagará automáticamente.

❶ Pulse el botón **BAKE.**

❷ Pulse los botones **numéricos** para ajustar el horno a la temperatura que desee.

❸ Pulse el botón **COOK TIME.**

NOTA: Si su receta precisa precalentamiento, podría necesitar añadir tiempo adicional al tiempo de cocción.

❹ Pulse los botones **numéricos** para ajustar el período de tiempo que desee para el tiempo de cocción. El tiempo de cocción puede ajustarse entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.
Para introducir un tiempo de cocción de 1 hora y 30 minutos, toque **1, 3, 0.**
La temperatura para el horno y el tiempo de cocción introducidos se mostrarán en la pantalla.

❺ Pulse el botón **START.**

El horno se PRENDERÁ y la pantalla mostrará la cuenta atrás del tiempo de cocción y el cambio de temperatura a partir de 100˚F(38˚C).
Después de que el horno alcance la temperatura deseada, se escuchará un bip prolongado 5 veces y después el indicador luminoso empezará a parpadear.

El horno continuará la cocción durante el período de tiempo establecido y, a continuación, se apagará automáticamente. Examine la sección “AJUSTE DE LA FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO”.

Después de que el horno se desconecte, el control continuará emitiendo un bip 3 veces cada minuto hasta que se pulse el botón "**CLEAR OFF**" de borrado.

❻ Pulse el botón **CLEAR OFF** para borrar la pantalla.
Saque la comida del horno.
Recuerde que aunque el horno se apague automáticamente, los alimentos que permanezcan en el horno continuarán cocinándose.

USO DE LAS FUNCIONES DE HORNEADO Y POR TEMPORIZADOR (continuación)

CÓMO AJUSTAR UN INICIO RETARDADO Y UNA PARADA AUTOMÁTICA

El horno se prenderá a la hora establecida, cocinará durante un período de tiempo específico y, a continuación, se apagará automáticamente.

Asegúrese de que el reloj está en hora.

BAKE — ❶ Pulse el botón **BAKE.**

1 2 3 — ❷ Pulse los botones **numéricos** para ajustar el horno a la temperatura que desee.

COOK TIME — ❸ Pulse el botón **COOK TIME.**

NOTA: Si su receta precisa precalentamiento, podría necesitar añadir tiempo adicional al tiempo de cocción.

1 2 3 — ❹ Pulse los botones **numéricos** para ajustar el período de tiempo que desee para el tiempo de cocción.
Para introducir un tiempo de cocción de 1 hora y 30 minutos, toque **1, 3, 0.**
La temperatura para el horno y el tiempo de cocción introducidos se mostrarán en la pantalla.

START TIME — ❺ Pulse el botón **START TIME.**

1 2 3 — ❻ Pulse los botones **numéricos** para ajustar la hora a la que desea que el horno se prenda y comience la cocción.

START — ❼ Pulse el botón **START.**

NOTA: Si desea chequear los períodos ajustados, pulse el botón **START TIME** para chequear la hora de inicio o el botón **COOK TIME** para chequear la cantidad de tiempo de horneado ajustado.

El horno se PRENDERÁ y la pantalla mostrará la cuenta atrás del tiempo de cocción y el cambio de temperatura a partir de 100˚F(38˚C).
Después de que el horno alcance la temperatura deseada, se escuchará un bip prolongado 5 veces y después el indicador luminoso empezará a parpadear.

El horno continuará la cocción durante el período de tiempo establecido y, a continuación, se apagará automáticamente a menos que ajuste la función Cook and Hold (cocinar y mantener). Examine la sección “AJUSTE DE LA FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO”.

Después de que el horno se desconecte, el control continuará emitiendo un bip 3 veces cada minuto hasta que se pulse el botón "**CLEAR OFF**" de borrado.

CLEAR OFF — ❽ Pulse el botón **CLEAR OFF** para borrar la pantalla.
Saque la comida del horno.
Recuerde que aunque el horno se apague automáticamente, los alimentos que permanezcan en el horno continuarán cocinándose.

AJUSTE DE LA FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO

La función CALENTAMIENTO mantendrá el horno a una temperatura de 170˚F(77˚C). Esta función no es adecuada para recalentar alimentos fríos. La función de calentamiento mantendrá los alimentos cocinados calientes para servirlos hasta 3 horas después de haber finalizado la cocción. Pasadas 3 horas, la función de CALENTAMIENTO apagará el horno automáticamente. La función de calentamiento podría usarse sin ninguna otra función de cocción o una vez finalizada la cocción usando la función de HORNEADO POR TEMPORIZADOR (CONV. BAKE, CONV. ROAST) U HORNEADO POR TEMPORIZADOR RETARDADO (CONV. BAKE, CONV. ROAST).

CÓMO AJUSTAR LA FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO

❶ Pulse el botón **WARM.**

❷ Pulse el botón **START.**

❸ Para apagar la función de calentamiento, pulse el botón **CLEAR OFF** en cualquier momento.

CÓMO AJUSTAR LA FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO AL COCINAR CON TEMPORIZADOR

❶ Ajuste la función de cocción que desee usar: TEMPORIZADA (BAKE, CONV. BAKE, CONV. ROAST), TEMPORIZADA CON RETARDO (BAKE, CONV. BAKE, CONV. ROAST). Examine la sección pertinente de la página anterior.

❷ Pulse el botón **START.**

❸ Pulse el botón **WARM.** El modo de COCCIÓN Y CALENTAMIENTO se ajusta para que se prenda automáticamente tras completar la COCCIÓN POR TEMPORIZADOR o la COCCIÓN POR TEMPORIZADOR RETARDADA.

❹ Para apagar la función de cocción y calentamiento, pulse el botón **CLEAR OFF** en cualquier momento.

NOTA:

Si toca **CLEAR OFF** antes de que se inicien las funciones de retardo, se cancelarán todas las configuraciones.

AJUSTE DE LA FUNCIÓN SUBIR MASAS

La función para subir masas de mantiene un ambiente caliente para levantar productos de levadura de trigo fermentada antes del horneado.

❶ Introduzca la masa cubierta en un plato dentro del horno, en la bandeja B o C.

NOTA: Para obtener los mejores resultados, cubra la masa con un paño o envoltorio plástico (el plástico podría requerir sujeción bajo el envase para que el ventilador del horno no lo levante).

❷ Pulse el boton **PROOF**.
PROOF se mostrará en pantalla.

❸ Pulse el boton **START**.

❹ Al finalizar la el proceso de subida de masas, pulse **CLEAR OFF.**

Para evitar que la temperatura en el horno descienda y se alargue el tiempo de subida de masas, no abra la puerta del horno si no es necesario.
Chequee el pan con anticipación para evitar que la masa suba excesivamente.

NOTAS:

- **NO** use el modo de subida de masa para calentar alimentos o para mantener caliente la comida.
  El temperatura de subida de masas del horno no es lo suficientemente alta como para mantener los alimentos a una temperatura segura.
  Use la función CALENTAMIENTO para mantener la comida caliente.
- La función para subir masas no funciona cuando la temperatura del horno es superior a 125˚F(52˚C).
  Cuando el horno esté caliente, se mostrará en pantalla.

FUNCIONES ESPECIALES DE CONTROL DE SU HORNO

Su nuevo control dispone de funciones adicionales que podrá usar si lo desea.
Las siguientes páginas describen estas funciones y cómo activarlas.
Los modos de funciones especiales sólo pueden activarse mientras la pantalla muestra la hora.
Permanecen en la memoria de control hasta que se repitan los pasos.
Cuando la pantalla muestre su elección, pulse el botón ***START.***
Las funciones especiales permanecerán en la memoria tras un corte de suministro eléctrico.

CÓMO AJUSTAR EL TERMOSTATO DEL HORNO

Es posible que considere que su nuevo horno estufa de forma diferente al antiguo. Use su nuevo horno durante varias semanas para familiarizarse con él. Si aún considera que su nuevo horno está demasiado caliente o frío, puede ajustar el termostato.

NO use los termómetros comercializados en supermercados para chequear el ajuste de temperatura de su horno. Estos termómetros podrían variar entre 20 y 40 grados.

NOTA: Este ajuste no afectará a las temperaturas de asado a la parrilla ni de autolimpieza. El ajuste permanecerá en la memoria tras un corte de suministro eléctrico.

La temperatura del horno puede aumentarse (+) o reducirse (-) hasta 35˚F ó 19˚C.

Para aumentar (+) el ajuste de temperatura

WARM OPTIONS: HOLD 3 SEC.

❶ Mantenga pulsado el botón **WARM** durante 3 segundos.
Yse mostrará el indicador “Adj”.

1 2 3

❷ Usando los botones **numéricos**, introduzca la cifra de temperatura que desea aumentar (+).
Por ejemplo, para aumentar (+) la temperatura del horno 15, pulse 1 y 5.

START

❸ Pulse el botón **START** para ajustar el aumento (+) de temperatura.

Para reducir (-) el ajuste de temperatura

WARM OPTIONS: HOLD 3 SEC.

❶ Mantenga pulsado el botón **WARM** durante 3 segundos.
Y se mostrará el indicador “Adj”.

1 2 3

❷ Usando los botones **numéricos**, introduzca la cifra de temperatura que desea reducir (-).
Por ejemplo, para reducir (-) la temperatura del horno 15, pulse 1 y 5.

WARM OPTIONS: HOLD 3 SEC.

❸ Pulse de nuevo **WARM** y la reducción (-) de temperatura aparecerá en pantalla.

START

❹ Pulse el botón **START** para ajustar el aumento (+) de temperatura.

NOTA: Una vez aumentada o reducida la temperatura, la pantalla mostrará la temperatura ajustada hasta su reajuste.

NOTA: El ajuste del termostato cambiará la temperatura para cocción, asado y cocción con convección y asado con convección.

FUNCIONES ESPECIALES DE CONTROL DE SU HORNO

CÓMO AJUSTAR LA ACTIVACIÓN/ DESACTIVACIÓN DE LA LUZ DE ALARMA DE PRECALENTAMIENTO

La luz interior del horno se prende automáticamente al abrir la puerta del mismo.

Al alcanzar la temperatura de ajuste tras el precalentamiento, el horno notifica el fin del período de precalentamiento haciendo parpadear la lámpara del horno hasta que la puerta es abierta.

Puede activar o desactivar la función de luz inteligente del horno. Se encuentra activada de forma predeterminada.

WARM OPTIONS: HOLD 3 SEC.

1. Pulse el botón **WARM** durante 3 segundos. A continuación, pulse una vez el botón **WARM** y se mostrará el indicador “PrE”.

1

2. Pulse el **número 1** para alternar entre activado (ON) y desactivado (OFF).

START

3. Pulse el botón **START** para confirmar los cambios.

CÓMO AJUSTAR EL VOLUMEN DE LOS AVISOS

La función de volumen de los avisos le permitirá ajustar los avisos a un volumen más aceptable. Existen cuatro niveles posibles para el volumen: Alto, Medio, Bajo y desconectado.

WARM OPTIONS: HOLD 3 SEC.

1. Pulse el botón **WARM** durante 3 segundos. A continuación, pulse dos veces el botón **WARM** y se mostrará el indicador “BEEP”.

1

2. Pulse el **número 1** del Teclado para distinguir la diferiencia de volumen entre sonidos.

START

3. Pulse el botón **START** para confirmar los cambios.
   NOTA:
   Cuando la pantalla señale:
   Hi o **3** = El volumen debe ser alto
   -- o **2** = El volumen debe ser normal
   Lo o **1** = El volume debe ser bajo
   Off = No debe haber sonido

CÓMO ESCOGER LA TEMPERATURA EN GRADOS FAHRENHEIT O CENTÍGRADOS

El control de su horno está ajustado para usar temperaturas en grados Fahrenheit, pero puede cambiar las unidades para usar grados Centígrados.

WARM OPTIONS: HOLD 3 SEC.

1. Pulse el botón **WARM** durante 3 segundos. A continuación, pulse 3 veces el botón **WARM** y se mostrará el indicador “Unit”.

1

2. Pulse el **número 1** para alternar entre grados Fahrenheit (F) o Celsius (C).

START

3. Pulse el botón **START** para confirmar los cambios.

USO DE LA FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA DEL HORNO

ANTES DE REALIZAR UN CICLO DE LIMPIEZA

Cuando realice un ciclo de autolimpieza, se recomienda abrir la ventana de la cocina o bien usar un ventilador o la campana extractora.

Wipe up heavy soil on the oven bottom.

Extraiga del horno las rejillas, plancha de la parrilla, la parrilla, todos los utensilios de estufa, termómetros y papel de aluminio: no podrán resistir las elevadas temperaturas del ciclo de limpieza.

IMPORTANTE: *La salud de algunos pájaros es extremadamente sensible a los humos generados durante el proceso de autolimpieza de algunos hornos. Traslade los pájaros a una estancia bien ventilada.*

NOTAS:

- La suciedad del marco frontal del horno y del exterior de la junta de la puerta debe limpiarse a mano. Limpie estas zonas con agua caliente, estropajos jabonosos o limpiadores como Soft Scrub*. Enjuague bien con agua limpia y seque.
- **NO** limpie la junta de la puerta. La fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no es resistente a la abrasión. Es imprescindible que la junta permanezca intacta. Si advierte que está desgastada o deshilachada, reemplácela.
- Limpie cualquier derrame grande de la base del horno.
- Asegúrese de que la cubierta del foco de la luz del horno esté en su lugar y de que la luz del horno esté apagada.
- Preste atención al abrir el horno cuando el ciclo de autolimpieza haya terminado. El horno podría continuar caliente.

CÓMO AJUSTAR EL HORNO PARA REALIZAR LA LIMPIEZA

SELF CLEAN

❶ Toque el mando **SELF CLEAN** una vez para realizar el ciclo de 3 horas, dos veces para el ciclo de 2 horas, o tres veces para el ciclo de 4 horas.
Se recomienda usar un ciclo de autolimpieza de 3 horas para realizar una limpieza pequeña, para eliminar derrames.
Se recomienda usar un ciclo de AUTOLIMPIEZA de 4 horas para eliminar hornos excesivamente sucios.

START

❷ Pulse el botón **START.**

La puerta se bloquea automáticamente. La pantalla mostrará el tiempo restante de limpieza. No podrá abrir la puerta del horno hasta que descienda por debajo de la temperatura de desbloqueo y se apague la luz **DOOR LOCKED.**

El horno se apaga automáticamente al finalizar el ciclo de limpieza.

❸ Al apagarse la luz **DOOR LOCKED**, la puerta se desbloqueará automáticamente.

- El indicador **DOOR LOCKED** parpadeará y el control del horno le indicará si ha ajustado el ciclo de limpieza olvidando cerrar la puerta del horno.
- Para detener el ciclo de limpieza, pulse el botón **CLEAR OFF**. Al apagarse la luz **DOOR LOCKED**, indicativa de que el horno está por debajo de la temperatura de bloqueo, abra la puerta.

USO DE LA FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA DEL HORNO

La puerta del horno debe cerrarse y todos los controles ajustarse correctamente para que el ciclo se realice de forma correcta.

CÓMO RETARDAR EL INICIO DE LA LIMPIEZA

Asegúrese de que el reloj está en hora.

SELF CLEAN

❶ Pulse el botón **SELF CLEAN.**
Escoja el período de autolimpieza deseado pulsando el botón **SELF CLEAN.**

START TIME

❷ Pulse el botón **START TIME.**
Introduzca la hora de inicio del ciclo de autolimpieza que desea mediante los botones numéricos.

START

❸ Pulse el botón **START**. "DELAY" y "CLEAN" permanecerán activados.

La puerta se bloquea automáticamente.
La pantalla mostrará la hora de inicio. El ciclo de autolimpieza se pondrá en marcha automáticamente a la hora ajustada. A esa hora, el icono "DELAY" se apagará. No podrá abrir la puerta del horno hasta que la temperatura descienda por debajo del nivel de bloqueo.

⚠ ADVERTENCIA:
Durante el ciclo de autolimpieza, el exterior del electrodoméstico puede alcanzar altas temperaturas al tacto. NO deje a niños pequeños sin supervisión cerca del electrodoméstico.

El horno se apaga automáticamente al finalizar el ciclo de limpieza.

- Al apagarse la luz **DOOR LOCKED**, la puerta se desbloqueará automáticamente.
- El indicador **DOOR LOCKED** parpadeará y el control del horno le indicará si ha ajustado el ciclo de limpieza olvidando cerrar la puerta del horno.
- Para detener el ciclo de limpieza, pulse el botón **CLEAR OFF**. Al apagarse la luz **DOOR LOCKED**, indicativa de que el horno está por debajo de la temperatura de bloqueo, abra la puerta.

⚠ PRECAUCIÓN:
- **NO** recubra las paredes, las rejillas ni la base del horno, ni ninguna otra parte de la estufa de gas con papel de aluminio.
  Hacerlo afectará la distribución del calor, produciendo resultados deficientes en el proceso de cocción y provocando daños permanentes en el interior del horno (el papel de aluminio se derretirá en la superficie interior del horno).
- Preste atención al abrir la puerta cuando el ciclo de autolimpieza haya terminado. El horno podría continuar A MUCHA TEMPERATURA.
- La salud de algunos pájaros es extremadamente sensible a los humos generados durante el proceso de autolimpieza de algunos hornos. Traslade los pájaros a una estancia bien ventilada.

TRAS REALIZAR UN CICLO DE LIMPIEZA

- Podría encontrar ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo cuando el horno se enfríe.
- Si las manchas blancas permanecen, elimínelas con un estropajo jabonoso y enjuague por completo con una mezcla de agua y vinagre.
- Estos depósitos son, habitualmente, residuos de sal que no pueden eliminarse mediante el ciclo de limpieza.
- Si el horno no está limpio tras un ciclo de limpieza, repítalo.
- No podrá cocinar con el horno hasta que se haya enfriado lo suficiente como para que la puerta se desbloquee.
- Durante el ciclo de autolimpieza del horno, podrá pulsar el botón **CLOCK** para examinar la hora. Para volver a la cuenta atrás del ciclo de limpieza, pulse el botón **COOK TIME.**
- Si las bandejas se volvieran difíciles de deslizar, aplique un poco de aceite vegetal o aceite de estufa en un papel de estufa y frote los bordes de las bandejas del horno con él.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Asegúrese de que el suministro eléctrico esté desconectado y de que todas las superficies estén frías antes de proceder a la limpieza de cualquier parte de la estufa de gas.

Si retira la estufa de gas para llevar a cabo labores de limpieza, de servicio o por cualquier otro motivo, asegúrese de volver a instalar correctamente el dispositivo antivuelco al volver a colocar la estufa en su sitio.

No hacerlo podría hacer que la estufa volcase provocando lesiones.

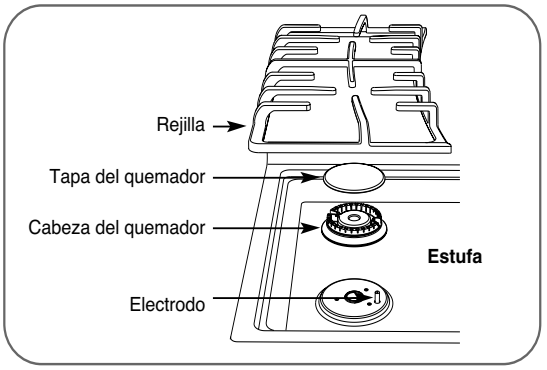
⚠ PRECAUCIÓN:

- **NO** desmonte ninguna pieza de la estufa hasta que se haya enfriado por completo y su manipulación sea segura.
- **NO** ponga en funcionamiento los quemadores sin que todas las piezas de los quemadores y las rejillas estén en colocadas en su sitio.

El electrodo del generador de chispas queda expuesto al desmontar la cabeza del quemador. Al girar el mando de uno de los quemadores hasta la posición **LITE**, se activarán las chispas de todos los quemadores. No intente desmontar ni limpiar los alrededores de ningún quemador mientras otro permanezca prendido.

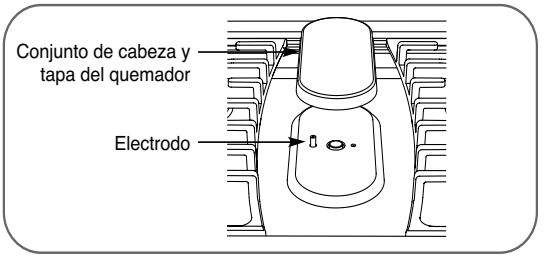
MONTAJE DE LOS QUEMADORES SELLADOS

Apague todos los mandos de control antes de desmontar las piezas del quemador. Las rejillas, tapas y las cabezas del quemador pueden desmontarse, haciendo más fácil su limpieza. Los electrodos no son desmontables.



MONTAJE DEL QUEMADOR OVAL

El conjunto de la tapa y de la tapa interior del quemador oval pueden desmontarse, haciendo más fácil su limpieza. El electrodo del quemador no es desmontable.

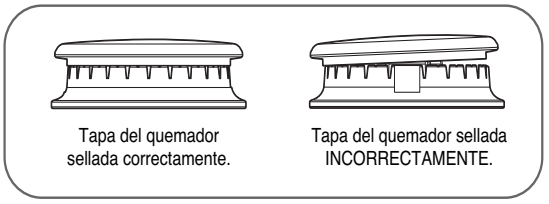


TAPAS Y CABEZAS DE LOS QUEMADORES

• **NO** use lejía sobre el producto para limpiarlo.

TAPAS DE LOS QUEMADORES

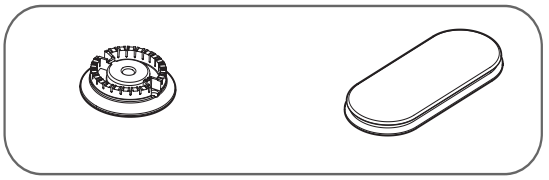
Desmonte cuando estén fríos. Lave las tapas de los quemadores en agua caliente y jabonosa y enjuague con agua limpia. Puede restregar con un estropajo de plástico para eliminar las partículas de comida quemadas.



Tapa del quemador sellada correctamente.

Tapa del quemador sellada INCORRECTAMENTE.

CONJUNTO DE LAS CABEZAS DE LOS QUEMADORES Y LA CABEZA/TAPA DEL QUEMADOR OVAL (CENTRAL)



Las cabezas de los quemadores y el montaje de la cabeza/tapa del quemador oval son desmontables. Sencillamente desmóntelos extrayéndolos de la estufa de gas para proceder a su limpieza. Los orificios situados en las cabezas de los quemadores deben mantenerse limpios en todo momento para obtener una llama uniforme y libre de obstáculos. Unas tomas o electrodos obstruidos o sucios no permitirán que los quemadores funcionen correctamente. Cualquier derrame sobre o alrededor de un electrodo debe limpiarse cuidadosamente. Tenga cuidado de no golpear el electrodo con ningún objeto duro o podría resultar dañado.

Deberá limpiar las tapas y cabezas de los quemadores de forma habitual, especialmente tras derrames importantes que puedan obstruir las aperturas. Desmonte cuando estén fríos.

Para eliminar los restos de comida quemados, sumerja las cabezas de los quemadores en una solución de detergente líquido suave y agua caliente durante 20 ó 30 minutos. Para manchas resistentes, use un cepillo de dientes.

NOTAS:

• **NO** use estropajos metálicos o polvos abrasivos para limpiar los quemadores.

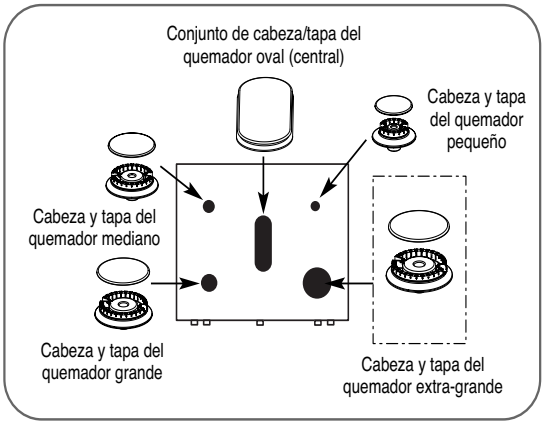
• Los quemadores no se prenderán si la tapa está desmontada.

TRAS LA LIMPIEZA

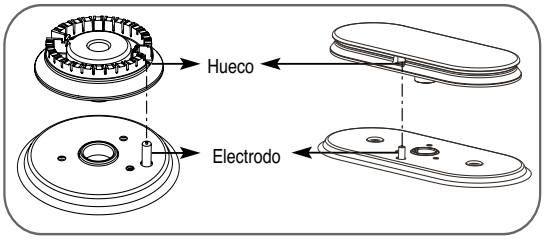
Antes de colocar las tapas y cabezas de los quemadores en su sitio, sacuda el exceso de agua y séquelos por completo.

MONTAJE

Vuelva a montar las cabezas y tapas de los quemadores sobre los electrodos de la estufa en su posición correcta, según su tamaño.


Conjunto de cabeza/tapa del quemador oval (central)
Cabeza y tapa del quemador pequeño
Cabeza y tapa del quemador mediano
Cabeza y tapa del quemador grande
Cabeza y tapa del quemador extra-grande

Asegúrese de colocar el hueco de la cabeza del quemador sobre el electrodo.



CUIDADOS Y LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE GAS

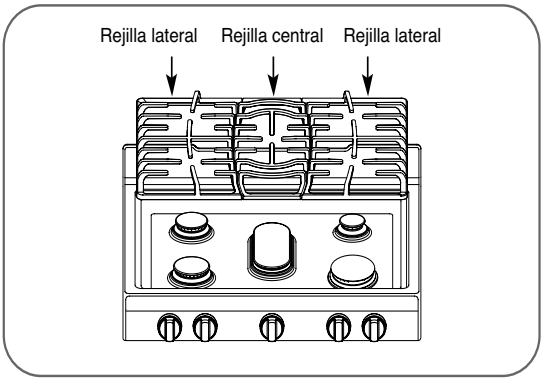
REJILLAS

Su estufa de gas dispone de tres rejillas profesionales.

Para lograr la máxima estabilidad, estas rejillas deberán usarse sólo en su posición correcta; las dos rejillas laterales pueden intercambiarse del lateral izquierdo al derecho y de la parte frontal a la posterior.

NO prenda el quemador durante largos períodos de tiempo sin colocar una olla o sartén sobre la rejilla. El acabado de la rejilla podría descascarillarse sin ninguna olla o sartén que absorba el calor.

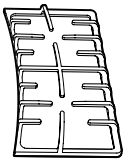
Aunque son duraderas, las rejillas perderán gradualmente su brillo aunque les aplique los mejores cuidados.



LIMPIEZA

Desmonte cuando estén frías. Las rejillas deben limpiarse con regularidad y, por su puesto, tras producirse derrames. Lávelas en agua caliente y jabonosa y enjuague con agua limpia. Al volver a colocar las rejillas, asegúrese de que quedan ajustadas de forma segura sobre los quemadores. Vuelva a colocar las rejillas de tal forma que los arcos continuos de los nervios centrales de todas ellas queden integrados. Las rejillas se pueden lavar en el lavavajillas.

NOTA: NO limpie las rejillas usando la función de autolimpieza de un horno.



El aspecto puede variar.
Las rejillas se pueden lavar en el lavavajillas.

SUPERFICIE DE LA ESTUFA

Para evitar daños en la superficie de esmalte de porcelana de la estufa y prevenir la pérdida de brillo, limpie los derrames que se produzcan rápidamente. Los alimentos con alto índice de acidez (tomates, col fermentada, zumos de fruta, etc.) o con un alto contenido en azúcar pueden producir pérdidas de brillo puntuales si no se eliminan los residuos. Cuando la superficie se haya enfriado, lávela y enjuáguela.

Para eliminar otro tipo de derrames como salpicaduras de aceite, etc., lave la superficie con agua y jabón cuando se haya enfriado. Enjuague a continuación y sáquele brillo con un paño seco.

NOTA: NO levante la placa de la estufa. Levantar la placa de la estufa puede ocasionar daños o un funcionamiento incorrecto.

CUIDADOS Y LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE GAS

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

NO use estropajos metálicos: arañarán la superficie.

Para limpiar superficies de acero inoxidable, use agua jabonosa caliente o un limpiador o abrillantador para acero inoxidable. Limpie siempre la superficie en la dirección de la textura. Sigua las instrucciones del limpiador para llevar a cabo la limpieza de la superficie de acero inoxidable.

Para resolver dudas relativas a la compra de limpiadores o abrillantadores para electrodomésticos de acero inoxidable o para encontrar un distribuidor cercano, póngase en contacto con nuestro número gratuito de atención al cliente:

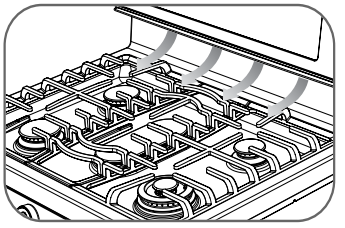
1-800-243-0000

o visite nuestra web:
us.lgservice.com

CONDUCTOS DE VENTILACIÓN DE AIRE DEL HORNO

NO bloquee nunca los orificios de ventilación (aberturas de aire) de la estufa de gas.
Proporcionan la entrada y salida de aire necesarias para que la estufa de gas funcione con una combustión adecuada.

Las aberturas de aire están situadas en la parte posterior de la estufa, en la parte superior y en la base de la puerta del horno y en la base de la estufa de gas, bajo la gaveta de calentamiento.



PANEL DE CONTROL

Limpie las salpicaduras con un paño húmedo.

También puede usar un limpiacristales.

Elimine la suciedad incrustada con agua caliente jabonosa. No use abrasivos de ningún tipo.

NOTA: Para evitar activar el panel de control durante las labores de limpieza, desenchufe la estufa de gas.

PANEL FRONTAL Y MANDOS MÚLTIPLES

Se recomienda limpiar el panel de control cada vez que use el horno. Use un paño húmedo para limpiar y enjuagar. Para limpiar, use un detergente suave y agua en una solución 50/50 de vinagre y agua.Para enjuagar, use agua limpia. Seque y dé brillo un paño suave.

NO use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de plástico ni limpiadores para hornos sobre el panel de control; podría dañar su acabado.

NO intente doblar los mandos tirando de ellos hacia arriba o hacia abajo, ni colgando una toalla ni ningún otro objeto pesado de ellos.
Hacerlo puede dañar el eje de la válvula de gas.

Los mandos de control pueden desmontarse para facilitar la limpieza.

Asegúrese de que los mandos están en posición **OFF** y tire de ellos en línea recta para separarlos de su espiga y llevar a cabo la limpieza.

Mando del quemador

Para volver a instalar los mandos, asegúrese de que su posición **OFF** quede centrada en la parte superior y deslice el mando dentro de su espiga.

PUERTA DEL HORNO

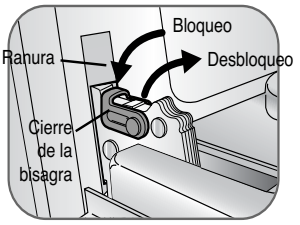
La puerta del horno es desmontable, pero pesada. Podría necesitar ayuda para desmontar y montar la puerta.

⚠ PRECAUCIÓN:
- **Tenga cuidado al desmontar y levantar la puerta.**
- **NO levante la puerta usando el tirador.**
- **La puerta es muy pesada.**

PARA DESMONTAR LA PUERTA

Paso. 1

Abra la puerta por completo.



Paso. 2

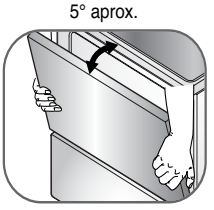
Empuje los cierres de las bisagras hacia abajo, en la dirección del marco de la puerta, en la posición de desbloqueo.

Paso. 3

Sujete firmemente ambos lados de la puerta en la parte superior.

Paso. 4

Cierre la puerta hasta la posición de desmontaje de la puerta, a unos 5 grados aproximadamente.



Paso. 5

Levante la puerta hacia arriba y hacia fuera hasta que el brazo de la bisagra quede liberado de la ranura.

PARA LIMPIAR EL INTERIOR DE LA PUERTA

- **NO** permita que se introduzca una cantidad excesiva de agua dentro de los orificios y las ranuras de la puerta.
- Como la zona interior de la junta frontal de la cavidad se limpia durante el ciclo de autolimpieza, no es necesario limpiarla a mano.
- La zona exterior de la junta puede limpiarse con un estropajo de plástico jabonoso.

PARA MONTAR LA PUERTA

Paso. 1

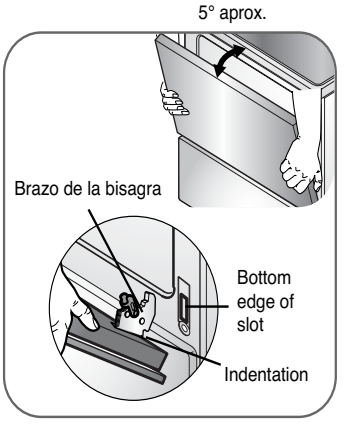
Sujete firmemente ambos lados de la puerta en la parte superior.

Paso. 2

Con la puerta dispuesta en el mismo ángulo que en la posición de desmontaje, asiente la indentación del brazo de la bisagra dentro del borde de la base de la ranura de la bisagra. La muesca en el brazo de la bisagra debe estar asentada por completo dentro de la base de la ranura.

Paso. 3

Abra la puerta por completo. Si la puerta no abre por completo, la indentación no está asentada correctamente en la base del borde de la ranura.



Paso. 4

Empuje los cierres de las bisagras contra el marco frontal de la cavidad del horno, en su posición de bloqueo.

Paso. 5

Cierre la puerta del horno.

PARA LIMPIAR EL EXTERIOR DE LA PUERTA

- Use jabón y agua para limpiar en profundidad la parte superior, los laterales y el frontal de la puerta del horno. Enjuagar bien. También podría necesitar un limpiacristales para limpiar el exterior del cristal de la puerta.
- Los derrames de marinados, zumos de fruta, salsas de tomate y jugos para asados contienen ácidos que podrían producir decoloración, por lo que deben eliminarse de inmediato. Cuando la superficie se haya enfriado, límpiela y enjuáguela.
- **NO** use limpiadores para horno, polvos limpiadores o abrasivos fuertes en el exterior de la puerta.

CUIDADOS Y LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE GAS

BASE DEL HORNO

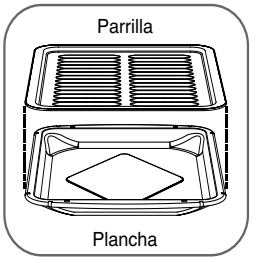
La base del horno tiene un acabado de esmalte de porcelana.
Para facilitar la limpieza, proteja la base del horno de derrames excesivos colocando una bandeja para hornear galletas en la bandeja situada bajo la que está usando para cocinar.
Esto es particularmente importante al hornear tortas de fruta u otros alimentos con altos contenidos de acidez.
Los rellenos de fruta caliente u otros alimentos con alto contenido de acidez (como tomates, coles fermentadas y salsas con vinagre o zumo de limón) podrían corroer y dañar la superficie de porcelana esmaltada, por lo que deben eliminarse de inmediato.

NO use papel de aluminio en la base de la estufa del horno. Hacerlo podría dañar la cavidad del horno.
También puede bloquear el flujo de aire de quemador provocando una distribución deficiente del calor.
Para limpiar los derrames, use jabón y agua, un limpiador abrasivo o un estropajo jabonoso.

Enjuague bien para eliminar cualquier resto de jabón antes del ciclo de autolimpieza.

PLANCHA DE LA PARRILLA Y PARRILLA

Tras asar a la parrilla, retirar la plancha del horno.
Retire el la parrilla de la plancha.
Vierta con cuidado la grasa de la plancha en un recipiente adecuado.
Lave y enjuague la plancha y la parrilla en agua caliente con un estropajo jabonoso o de plástico.
Si hay comida quemada en la bandeja o parrilla del grill, pulverice detergente sobre la bandeja o la rejilla y déjelas en remojo. Use papel de cocina o una manopla con agua caliente para limpiarlas.



NOTAS:

- Tanto la plancha como la parrilla pueden limpiarse con un limpiador de hornos comercial.
- Tanto la plancha como la parrilla pueden lavar en el lavavajillas.
- **NO** guarde una plancha ni una parrilla sucia en ninguna parte del horno.
- **NO** limpie la plancha ni la parrilla mediante el ciclo de autolimpieza.

BANDEJAS DEL HORNO

Su horno está equipado con bandejas de níquel, retírelas del horno antes de que comience el ciclo de autolimpieza.

Para limpiar las bandejas de níquel, use un limpiador abrasivo.

Tras la limpieza, enjuague las bandejas con agua limpia y séquelas con un paño limpio.

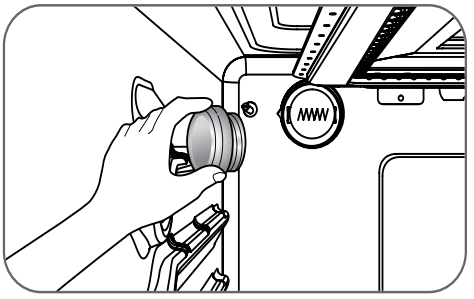
Siempre que las bandejas se vuelvan difíciles de deslizar, limpie sus bordes o sus soporte en el horno con aceite vegetal.

REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO

La luz del horno es un foco estándar de 40 vatios.
Esta se prende al abrir la puerta del horno.
Al cerrar la puerta del horno, pulse el botón OVEN LIGHT para PRENDERLA o APAGARLA.
Ésta no funciona durante el ciclo de autolimpieza.

⚠ ADVERTENCIA:

- **antes de reemplazar el foco de luz de su horno, DESCONECTE el suministro eléctrico del mismo en el panel del fusible principal o del disyuntor.**
  - No hacerlo puede provocar lesiones físicas graves, choque eléctricos o incluso la muerte.
- **Asegúrese de que el horno y el foco estén completamente fríos.**



PARA REEMPLAZAR

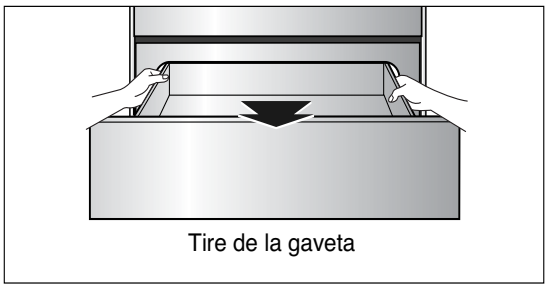
• Asegúrese de que el horno y el foco estén fríos.

1. Desenchufe el horno o desconecte el suministro eléctrico.
2. Gire la cubierta de cristal de el foco situado en la parte posterior del horno en sentido antihorario para desmontarla.
3. Gire el foco en sentido antihorario para extraerla de su soporte.
4. Vuelva a colocar el foco y su cubierta girándolas en sentido horario.
5. Enchufe el horno o vuelva a conectar el suministro eléctrico.

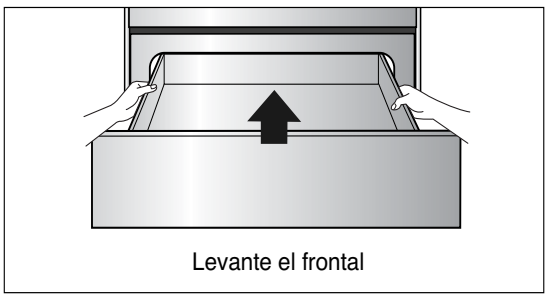
DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA GAVETA DE ALMACENAJE

Para desmontar la gaveta de almacenaje:

1. **PRECAUCIÓN** - desconecte el suministro antes de desmontar la gaveta de almacenaje.
2. Extraiga la gaveta hasta su tope.
3. Levante el frontal de la gaveta hasta que los topes liberen las guías.
4. Retire la gaveta.



Tire de la gaveta



Levante el frontal

⚠ ADVERTENCIA

- **DESCONECTE el suministro antes de desmontar la gaveta de calentamiento.**
  - No hacerlo puede provocar lesiones físicas graves, choques eléctricos o incluso la muerte.

Para volver a montar la gaveta de almacenaje:

1. Coloque los rieles de la gaveta sobre las guías.
2. Empuje la gaveta hasta su tope.
3. Levante el frontal de la gaveta y empújela hasta que los topes liberen las guías.
4. Baje el frontal de la gaveta y empújela hasta que cierre.

ANTES DE SOLICITAR ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de llamar solicitando asistencia, repase esta lista. Esto le ahorrará tiempo y dinero. Esta lista contiene problemas comunes que no son debidas a defectos en la mano de obra o materiales.

Problema	Causas probables	Soluciones
Los quemadores no se prenden o sus llamas no son uniformes.	• El tomacorriente del horno no está introducido correctamente en la toma de pared.	• Asegúrese de que el tomacorriente está conectado correctamente a una toma de pared que disponga de suministro eléctrico.
	• Las ranuras del quemador situadas en los laterales del mismo podrían estar obstruidas.	• Desmonte los quemadores y límpielos. Verifique la zona del electrodo en busca de restos de alimentos o grasas quemadas. Examine la sección CUIDADOS Y LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE GAS.
	• Montaje incorrecto del quemador.	• Asegúrese de que las piezas del quemador estén instaladas correctamente. Examine la sección CUIDADOS Y LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE GAS.
Las llamas del quemador son muy grandes o amarillas	• Proporción aire/gas incorrecta.	• Si la estufa de gas está conectada a un suministro de gas LP, póngase en contacto con la persona que realizó la instalación o su adaptación.
Los quemadores de la superficie se prenden, pero el del horno no	• La válvula de corte de gas del horno podría haberse movido accidentalmente durante las labores de limpieza o desplazamiento.	• Asegúrese de que la válvula de cierre de gas del horno se encuentre totalmente abierta.
Los alimentos no se hornean ni se asan adecuadamente	• Los controles del horno están ajustados incorrectamente.	• Examine la sección USO DEL HORNO.
	• La bandeja está en posición incorrecta.	• Examine la sección USO DEL HORNO.
	• Está usando utensilios de estufa inadecuados o de un tamaño incorrecto.	• Examine la sección USO DEL HORNO.
	• El termostato del horno precisa ajuste.	• Examine la sección CÓMO AJUSTAR EL TERMOSTATO DEL HORNO.
	• El reloj no está en hora.	• Examine la sección USO DEL RELOJ Y EL TEMPORIZADOR.
	• Papel de aluminio usado incorrectamente en el horno.	• Examine la sección CUIDADOS Y LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE GAS.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ANTES DE SOLICITAR ASISTENCIA TÉCNICA

Problema	Causas probables	Soluciones
Los alimentos no se asan al fuego directo como es se debido	• Los controles del horno no están fijados bien.	• Cerciórese que presionó el botón **BROIL HI/LO.**
	• La puerta del horno no está cerrada.	• Examine la sección USO DEL HORNO.
	• Se está usando la parrilla en una posición incorrecta.	• Ver la GUÍA DE ASADO A LA PARRILLA.
	• Los alimentos se están cocinando en una cazuela caliente.	• Use la bandeja y parrilla para asar que vinieron con su estufa. Verifique que esté fría.
	• El papel de aluminio que se usó para cubrir la rejilla de la bandeja del asador no se colocó correctamente ni tampoco se hicieron las ranuras según se recomienda.	• Use la bandeja y parrilla para asar que vinieron con su estufa.
	• Utensilios de cocina no adecuados para asar a la parrilla.	• Examine la sección USO DEL HORNO.
La temperatura del horno es demasiado fría o caliente	• El termostato necesita ajustes.	• Examine la sección CÓMO AJUSTAR EL TERMOSTATO DEL HORNO.
La pantalla está en blanco o el controlador no funciona	• El enchufe eléctrico no esté conectado completemente en una toma de corriente.	• Cerciórese de que el enchufe eléctrico esté conectado en una toma de corriente activa.
	• El interruptor automático del circuito de su casa está trabado o se fundió un fusible.	• Reemplace el fusible o reinicialice el interruptor de circuitos.
	• Los controles del horno no están programados de manera correcta.	• Examine la sección USO DEL RELOJ Y EL TEMPORIZADOR.
La luz del horno no funciona	• La bombilla puede estar floja o fundida.	• Ajuste o cambie la bombilla.
	• El enchufe eléctrico no está conectado completemente en una toma de corriente.	• Cerciórese de que el enchufe eléctrico esté conectado en una toma de corriente activa.
El ciclo de auto limpieza del horno no funciona	• La temperatura del horno está muy alta para programar la función de auto limpieza.	• Deje que la estufa se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente y vuelva a fijar los controles.
	• Los controles del horno no se fijaron adecuadamente.	• Vea la sección USO DE LA FUNCIÓN DE AUTO LIMPIEZA DEL HORNO.
Sonido crujiente o de estallidos	• Este es el sonido del metal que se enfría y se calienta tanto durante la cocción como durante la limpieza.	• Esto es normal
Humo excesivo durante un ciclo de auto limpieza.	• Quedó suciedad excesiva en el horno.	• Presione el botón **CLEAR OFF**. Abra las ventanas para que el humo salga de la estufa. Espere hasta que la luz **LOCKED DOOR** se apague. Limpie el exceso de suciedad y reinicialice el ciclo de limpieza.

ANTES DE SOLICITAR ASISTENCIA TÉCNICA

Problema	Causas probables	Soluciones
La función de asar o de autolimpieza no funciona.	• El horno excesivamente caliente.	• Permita que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo. • Puede tardar hasta una hora después de que termine el ciclo.
El horno no está limpio tras un ciclo de limpieza	• Los controles del horno no están ajustados correctamente. • El horno estaba excesivamente sucio.	• Examine la sección Uso de la autolimpieza del horno. • Elimine el exceso de derrames antes de iniciar el ciclo de limpieza. En los hornos sucios en exceso podría ser necesario volver a realizar el proceso de autolimpieza o prolongar el período de duración del mismo.
Aparece en pantalla el indicador "CLOSE DOOR TO CONTINUE BROILING" o "DOOR OPENED"	• Ha sido escogido el ciclo asado o de autolimpieza, pero la puerta no está cerrada.	• Cierre la puerta del horno.
El indicador "DOOR LOCKED" está activo cuando desea cocinar	• La puerta del horno está bloqueada debido a que la temperatura interior del horno no ha bajado por debajo de la temperatura de desbloqueo.	• Pulse el botón **CLEAR OFF**. Permita que el horno se enfríe.
Parpadea en pantalla el indicador "F y un número o letra"	• Tiene un código "F3". • Tiene un código "F11". • Si el código de función se repite.	• Pulse el botón **CLEAR OFF**. Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a poner en funcionamiento el horno. • Chequee la válvula de corte de gas principal o la del horno (examine la columna "Los quemadores de la superficie se prenden pero el del horno no"). • Desconecte el suministro de la estufa de gas durante 5 minutos y, a continuación, vuelva a conectarlo. Si el código de error de la función se repite, solicite asistencia técnica.
Las bandejas del horno se deslizan con dificultad	• Las bandejas de níquel (si están disponibles) se limpiaron mediante el ciclo de autolimpieza.	• Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre papel de estufa y limpie los bordes de las bandejas del horno con el mismo. No utilice aerosoles lubricantes.
Corte de suministro; el reloj parpadea	• Corte de suministro o sobretensión.	• Reinicie el reloj. Si el horno estaba usándose, deberá reiniciarlo pulsando el botón **CLEAR OFF**, ajustar el reloj y cualquier función de cocción.
El conducto de ventilación emite olor a "quemado" o a "aceite".	• Esto se considera normal en un horno nuevo e irá desapareciendo con el tiempo.	• Para acelerar el proceso, ajuste el ciclo de autolimpieza durante un período mínimo de 3 horas. Examine la sección Uso de la autolimpieza del horno.
Olor fuerte	• La emisión de ciertos olores procedentes del aislamiento en torno al interior del horno se considera normal durante los primeros usos.	• Esto es temporal.

ANTES DE SOLICITAR ASISTENCIA TÉCNICA

Problema	Causas probables	Soluciones
La gaveta no desliza suavemente o se atasca	• La gaveta está desalineada.	• Saque la gaveta por completo y empújela de la misma forma. Examine la sección Cuidado y limpieza de la estufa de gas.
	• La gaveta está cargada en exceso o de forma no uniforme.	• Reduzca el peso. Redistribuya el contenido de la gaveta.
La gaveta de calentamiento no funcionará	• Podría haberse fundido un fusible o haber saltado el disyuntor de su vivienda.	• Reemplace el fusible o restaure el interruptor a su posición original.
	• El horno está en el ciclo de autolimpieza.	• Espera a que el ciclo de autolimpieza acabe y el horno se enfríe.
	• Ajuste incorrecto de los controles.	• Examine la sección Uso de la gaveta de calentamiento eléctrica.
Condensación excesiva en la gaveta	• Líquido en la gaveta.	• Elimine el líquido.
	• Alimentos destapados.	• Cubra los alimentos con una tapa o papel de aluminio.
	• Ajuste demasiado alto de temperatura.	• Reduzca el ajuste de temperatura.
Los alimentos de la gaveta de calentamiento pierden su humedad	• La humedad se escapa.	• Cubra los alimentos con una tapa o papel de aluminio.
	• La gaveta no cierra por completo.	• Empuje la gaveta hasta enganchar el dispositivo de anclaje.

GARANTÍA LIMITADA DE ESTUFA DE GAS LG - EE.UU.

LG Electronics Inc. reparará o reemplazará su producto, a criterio de LG, si llegara a tener defectos en los materiales o mano de obra bajo un uso normal, durante el período de garantía establecido a continuación, vigente desde la fecha original de compra del producto por parte del consumidor. Esta garantía limitada solamente cubre al comprador original del producto y tiene vigencia sólo cuando se utiliza en los EE.UU.

PERÍODO DE GARANTÍA:	CÓMO SE BRINDA EL SERVICIO:
Un año Desde la fecha de compra original	**Cualquier pieza** del horno que falle debido a un defecto de los materiales o mano de obra. Durante esta **garantía total de un año,** LG también ofrece, **en forma gratuita,** la mano de obra y trabajos en el hogar para reemplazar la pieza defectuosa.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO, SIN LIMITACIÓN, CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN OBJETIVO PARTICULAR. EN LA MEDIDA EN QUE CUALQUIER GARANTÍA IMPLICITA SEA REQUERIDA POR LA LEY, SE LIMITA EN DURACIÓN AL PERÍODO DE GARANTÍA EXPRESO ANTERIOR. LG NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS RESULTANTES, INDIRECTOS O INCIDENTALES DE CUALQUIER NATURALEZA, INCLUYENDO, GANANCIAS O INGRESOS PERDIDOS, EN CONEXIÓN CON EL PRODUCTO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA O LA EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O RESULTANTES, Y POR LO TANTO LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE APLICA A:

1. Visitas a su hogar para corregir la instalación de su artefacto, para instruir al usuario sobre cómo utilizar su artefacto, para cambiar fusibles o corregir el cableado del hogar, o para cambiar bombillas de luz accesibles para el usuario.
2. Reparaciones cuando su artefacto se utiliza en otro lugar que no sea un hogar unifamiliar.
3. Retiro y entrega. Su artefacto está diseñado para poder ser reparado en el hogar.
4. Daños provocados por accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, incendio, inundación, instalación inadecuada, casos fortuitos o uso de productos no aprobados por la Corporación LG.
5. Reparación de piezas o sistemas provocados por modificaciones no autorizadas hechas al artefacto.
6. Costos de reemplazo de piezas o de mano de obra en reparaciones para unidades operadas fuera de los EE.UU.
7. Cualquier costo de mano de obra durante el período de garantía limitada.

Esta garantía se extiende al comprador original para productos adquiridos para uso doméstico dentro de los EE.UU. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o visitas para efectuar arreglos en su hogar.
Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, por lo tanto esta exclusión o limitación puede no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede contar con otros derechos, que pueden variar de estado a estado. Para conocer sus derechos legales, consulte a su oficina del consumidor local o estatal o al Fiscal General de su estado.

INFORMACIÓN DE ASISTENCIA AL CLIENTE:

Para probar la cobertura de la garantía	**Conserve el recibo de venta para probar la fecha de adquisición.** Debe enviarse una copia del recibo de venta en el momento en que se brinda el servicio de garantía.
Para obtener el centro de atención autorizado más cercano o vendedor, o para obtener asistencia sobre el producto, cliente o reparación	**Llame al 1-800-243-0000** (Atención telefónica 24 horas - 365 días al año) y seleccione el mensaje apropiado del menú; o visite nuestro sitio **Web: http://us.lgservice.com.**

LG Customer Information Center	
1-800-243-0000	USA, Consumer User
1-888-865-3026	USA, Commercial User
1-888-542-2623	CANADA

Register your product Online!

www.lg.com

Printed in Mexico